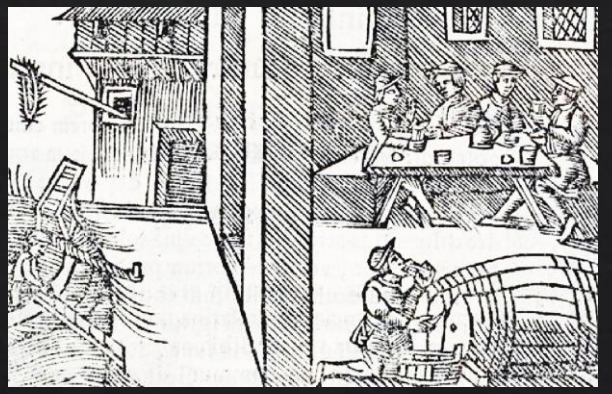
# Stockholms Café och Restauranger

**Bilder: Stockholmskällan/Dernback / bildspel Anders Dernback**

**Texter: bl a wikipedia/Anders Dernback (ingen tidsföljd)**

***Stockholms krogar, värdshus och restauranger*** kan följas tillbaka till medeltiden. Namngivna vinkällare från den tiden var exempelvis Källaren Spanska Druvan vid Stortorget där kung Johan III lär ha varit gäst vid 1500-talets mitt. Med sina anor från åtminstone *1350-talet,* utgör Storkällaren i dåvarande Rådstugan Stockholms äldsta kända näringsställe. Att driva ett utskänkningsställe var omgärdat av en mängd bestämmelser som även ändrades ständigt men ändå sällan efterlevdes.

Enligt en kunglig förordning från *1605* skulle det finnas sex privilegierade och namngivna värdshus i Staden mellan broarna. De blev därmed Stockholms första officiella storkällare som fick ta hand om hovets utländska gäster och främmande sändebud. Tre Kronor vid Järntorget var det förnämligaste av alla. Under slutet av *1600-talet fanns 51 vinkällare, 81 öl- och brännvinskrogar och 21 gårkök i staden, som då hade drygt 60 000 invånare.* Det blev ungefär ett serveringsställe på 325 stadsbor, inklusive barn. I mitten av *1700-talet* fanns närmare *700 officiella krognummer* i Stockholm. Med dåtidens invånarantal motsvarade det ett utskänkningsställe per omkring 83 invånare. Det rörde sig ofta om enkla etablissemang som drevs av medellösa kvinnor vilka fick serveringstillstånd som ett slags fattighjälp. De något ”finare” utskänkningsställena, som vinkällare och värdshus, drevs av utbildade vinskänkar och traktörer. I ett regelverk från *1788 begränsades antalet traktörer i Stockholm till 50.*



**En afton på Norrbacka värdshus, Elias Martin omkring 1800.**

De flesta av Stockholms krogar och restauranger, som etablerade sin verksamhet under 1800-talet och tidigare, existerar inte längre. Ibland finns bara namnet kvar som i modern tid övertagits av en ny restaurang som exempelvis Edsbacka krog, ursprungligen grundad *1626*, och med andra funktioner under 111 år, eller Clas på Hörnet med anor från *1700-talet* som inhyste både kolerasjukhus, renhållningsverkets kaserner och bostäder.

Den framstående skalden Carl Michael Bellman var en flitig besökare av stadens utskänkningsställen och i sina dikter omnämnde han 113 krogar och värdshus i Stockholm med omgivning. Av dem låg 30 enbart i Gamla stan och bland dem märks Källaren Stralsund som kan dateras tillbaka till *år 1502* och därmed räknas som Stockholms äldsta kända privata krog med dokumenterat serveringstillstånd.

I Stockholm med omnejd återstår i dag bara två historiska matställen som drivit sin verksamhet i obruten följd och på samma plats: Stallmästaregården i Solna från *1600-talets mitt* och Den gyldene freden i Gamla stan som ligger på samma adress sedan *1722.*

**De första källarvalven, som så småningom började användas som vinkällare, byggdes sannolikt någon gång under *1300-talet.* Husdelen ovanpå byggdes därefter och innehade vinstuga och härbärge-**

***1502 "Källaren Stralzund".*** Mattis Ryaner drev härbärge och källarens första offentliga krog med lagligt utskänkningstillstånd. Mattis Ryaner öppnade vinstugan i gatuplanet. Lokalens existens som vinkällarens fram till år ***1831*** och vinskänkarnas verksamhet är omtalad av många historiker. Källaren Stralsund stavades även med "z" när det passade under denna tid p.g.a. att svenska språket varierade när det gäller stavning och regler. Tyska talades i städerna och Gamla Stan dominerades av tyskar, därav namnet Stralsund.

***1626-1659 "Engelsmannen".*** Vinskänken Thomas Parker, även kallad "Thomas Engelsmannen", ändrade namnet på källaren.

***1659-1667 "Holländske Dyhn"***. Gert Albrechtsson, holländare, uppkallar källaren efter ett fartyg med samma namn.

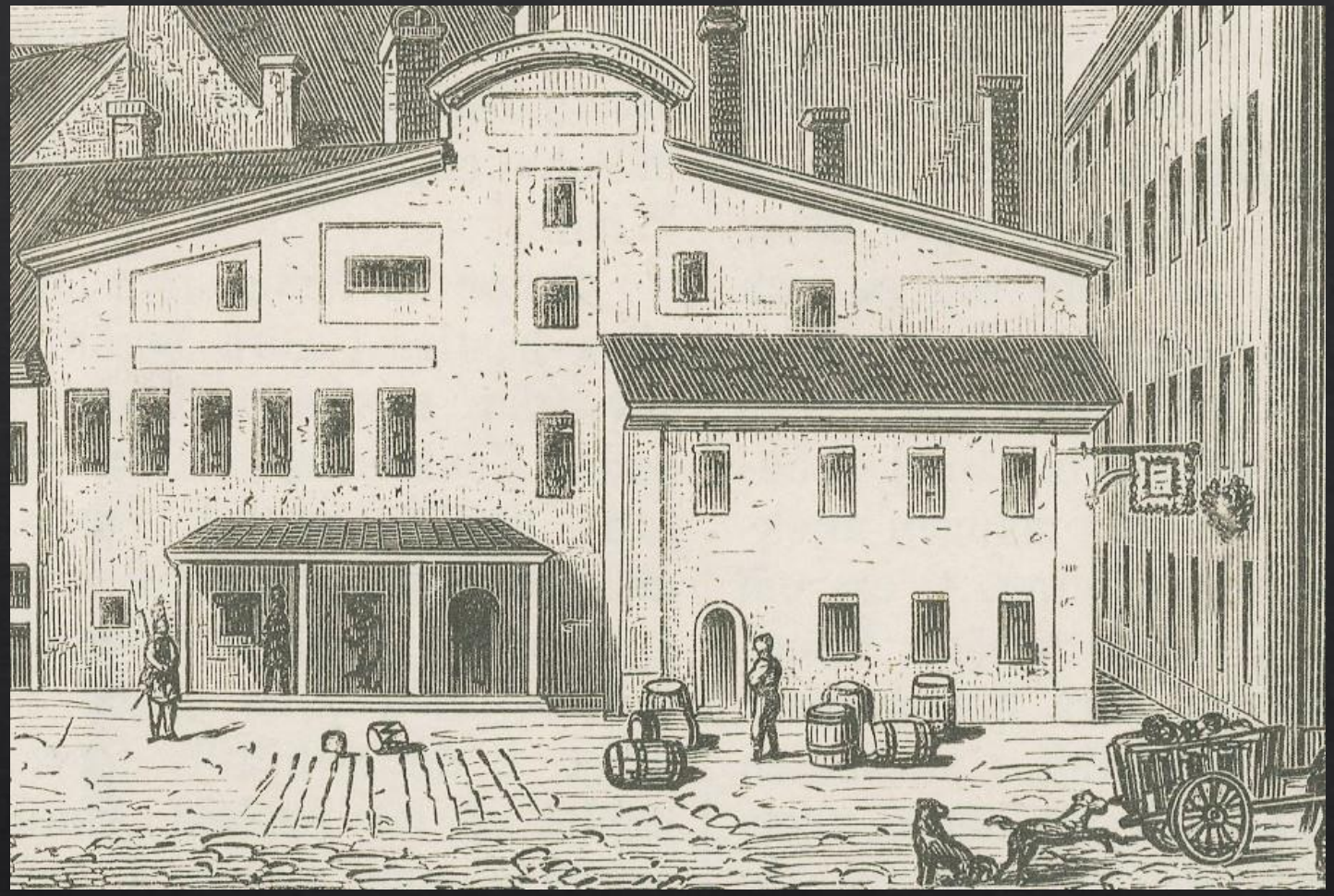
***1671*** Gerts änka, Elisabeth Vren, tog över källaren som i sin tur överlät den till sin make, vinskänken Michael Berg. Efter hans död ***1703*** övertog sonen Michael Christian Berg.

***1713*** Michael Christian Berg dog och rörelsen fortsatte i hans änkas regi, Maria Berg, dotter till vinskänken på ***"Källaren Draken".***

***1716*** Vinskänken Johan Hornstein övertog källaren.

***1720*** Vinskänken Johan Wendel Pfeiffer, en betrodd man inom Vinskänkssocieteten såsom Äldste föreståndare, övertog Källaren. Den ansågs under hans tid som en av de mest ansedda källarna.

***1743*** Den förre ägaren överlät källaren till sin måg, Carl Pfannenstill, som tidigare innehaft Riga och som i sin tur uppsade burskap för staden.
***1767*** Pantsattes huset i Riksbanken och källaren såldes till vinskänken Friedrich Reiners på "Stora Vinfatet".
***1768*** Källarmästare blev Johan Gustaf Falck, tidigare innehavare av källaren "Stockholms Slott". Han avled samma år, och källaren togs över av Johan Lorentz Finck, vinskänk på "Götha Lejon".
**1773** Vinskänken Carl Georg Norberg. Källaren ägde bestånd ännu ***1831*** och lades ned i början av ***1832*** sedan dess siste innehavare gått i konkurs. Efter konkursen fungerade vinkällaren som vinlager under ledning av änkan Maria Christina Martin. Vindragare Petur Peterson förestod vinlagret år ***1852-1857.***
***1857 "Hôtel du Petersburg***". Vaktmästaren vid Stockholms slott, Johan Lindqvist, drev värdshus i källaren. Under en tid användes lokalerna som sillsalteri och lutfiskförvaring.
***1940- till 1980-talen*** Källarens ursprungliga verksamhet togs åter upp under jazzens tidevarv, under namn som ***"Frid och Fröjd", "Star Club", "Club Jam"*** och så vidare.
Idag Stralsunds verksamhet består huvudsakligen i ***catering,*** uthyrning av festvåningen med plats för cirka 50 gäster samt anordnandet av ***ett årligt julbord.***



**Storkällaren i Rådstugan (till höger bakom vinfaten), Stockholms äldsta kända näringsställe från 1350-talet, illustration av Erik Palmstedt, 1768.**

## Medeltidens utskänkningsställen

I Stockholm har det funnits kända utskänkningsställen åtminstone sedan medeltiden. Med säkerhet kunde resande dock långt tidigare äta och dricka mot något slags betalning vid exempelvis platser där handel bedrevs och många människor möttes. Mat och dryck såldes troligen också i någon form i därför inrättad lokal. De äldsta kända kallades ölbod där inhemskt bryggt öl serverades. Redan i Stockholms äldsta stadslag, Bjärköarätten från 1200-talets senare del, fastslogs att man måste ha tillstånd att få öppna importerade vinfat och sälja innehållet eller tappa om det, vilket skedde på speciella handelsplatser.

År 1344 skulle varje köpstad ha två olika härbärgen där övernattning och förplägnad erbjöds. Dessa inkluderade även kyrkans och klostrens övernattningsverksamhet. År 1453 fanns fyra härbärgen i Stockholm, alltså på Stadsholmen, som då hade mellan 5 000 och 6 000 invånare.[5] De som tog in där var främst pilgrimer och handelsmän. Kungens män fick bo gratis.[6]

Vin- och ölkontrollen skedde i rådhusets källare, Rathskeller, efter de tyska hansestädernas förebild. Stockholms stadskällare, även kallad Storkällaren, låg i Rådstugan vid Stortorget och omnämns första gången 1350, men fanns troligen tidigare. Den ägdes av stadens borgmästare och råd men utarrenderades till källarmästare som stod för den praktiska verksamheten. I Stockholm låg den i Rådstugans bottenvåning och övervåning vid hörnet närmast Källargränd, som för övrigt fick sitt namn efter verksamheten. "Källare" syftade på att det fanns en källare där man förvarade vin och öl, men ingen satt där och drack.

I samband med kung Sigismunds ankomst till Stockholm 1593 var det tydligen ont om mat- och övernattningsställen för resande. Därför beslöt magistraten, "att här i staden så ock på malmarna" skulle förordnas flera "herbergerare och gästgifwere, som then fremmande man för Penningar schole herberge läne, maath och ööl selia”

*De skulle "udhängie atskillige tekn och märkie såsom uthanlandz skeer at then waeghfarande må vete athan må der indraga"*

# Lagar och förordningar

Vinhandeln stod under stadens kontroll och vinmannen var stadens vinhandlare och kontrollant. Enligt skotteboken från 1460 fanns detta år bara en vinman i Stockholm.[10] Han kallas i samtida skrifter "Jacob vinman" och är möjligtvis identisk med Jacob Custe. På grund av den stora införseln av vin till Stockholm räckte stadskällaren inte längre till och efter 1473 fick vin även lagras i borgarkällare.

Utskänkning på vardagar och helgdagar var noga reglerad och nya bestämmelser utfärdades löpande. För verksamheten krävdes ett utskänkningstillstånd. Källaren Stralsund i kvarteret Pollux fick sitt tillstånd år 1502 och räknas därmed som Stockholms äldsta kända värdshus med dokumenterat utskänkningstillstånd.

Lagar och förordningar gällande utskänkningen efterlevdes sällan. En följd av detta var ett förbud att hålla krög- eller skänkereij antingen i Staden eller på Malmarne öppna efter klockan 21 på söndagskvällarna eller klockan 19 på vardagskvällarna. Ändå var superier med våldsamheter och slagsmål vanliga på serveringsställen eller i anslutning till dessa. Rättegångsprotokoll berättar om munhuggning och gräl som övergick i slagsmål med ibland dödlig utgång. Ett känt exempel härför är Källaren Fimmelstång där skalden Lasse Lucidor dödades den 12 augusti 1674 med värja i ett bråk om en obesvarad skål.

Huset uppfördes *1673* av rådmannen Joel Hörner. Det var här som Lasse Lucidor dödades den 12 augusti *1674*. Lucidor blev osams först med häradshövding Samuel Furubom och sedan löjtnant Arvid Storm. Orsaken till bråket, som framgår av rättegångsprotokollen från Stockholms kämnärsrätt, var att båda försökte skåla med Lucidor, som dock inte besvarade skålen. Snart hade Lucidor och Storm dragit sina värjor; Lucidor stacks ner och avled. Namnet "Fimmelstången" levde kvar på skylten som hängde utanför en keramikbutik.

**Källaren Fimmelstång var en krog som på 1600-talet låg i kvarteret Cepheus på nuvarande Kindstugatan 14, Gamla stan i Stockholm. "Fimmelstång" är ett äldre ord för vagnskakel.**

**År 1651 kom Kongl. May:tz Krogare- eller *Gästgifware Ordning* med bestämmelser för skjutsväsendet och gästgiverierna. Att *skjutsväsendet* fungerade var viktigt för landet. Det statligt organiserade systemet med skjutsväsen och gästgiverier fanns kvar till 1933**

När man innan det fanns järnvägar skulle förflytta sig på land, hade man bara två sätt att göra det på, nämligen till fots eller med hjälp av häst. Matställen och övernattningsplatser fanns inte. En resenär var oftast tvungen att tigga nattlogi, i allmänhet hos någon bonde, eller i värsta fall sova utomhus. Finare folk tog logi hos prästerna. Kungen var den ende som hade rätt att kräva förtäring och logi oavsett vem han och hans sällskap än uppsökte.

Med **Alsnö stadga 1280** fastställdes kungen och hans sändebuds rätt att kräva mat, husrum och hästar då de färdades genom landet.

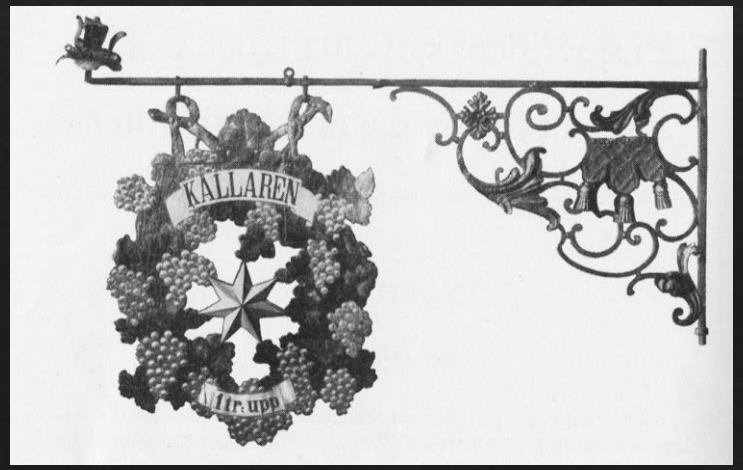
Gästgiveri , eller gästgivaregård, var en inrättning för resande på vägarna, där förtäring och inkvartering skulle bjudas, samt möjligheter till att byta häst för skjutsar. Detta var reglerat i Gästgiveristadgan, som avskaffades **1933**. I dag används ordet om äldre krogar och hotellinrättningar i samhällen och byar. Sveriges äldsta gästgiveri är Forshems Gästgivaregård som ligger på Kinnekulle, nära Lidköping. Redan i Magnus Erikssons stadga från **1335** finns det med tankar om upprättande av tavernor vid de stora stråkvägarna. Detta upprepades i **1442 års allmänna landslag**. **År 1561** utfärdade Erik XIV en stadga om tavernor och nu tillkom skyldighet att hålla skjutshästar samt förråd av mat, dryck och hö som foder till hästarna.

# Olaglig utskänkning

För att driva en krog krävdes tillstånd och staten beskattade verksamheten. Det fanns så kallade lönnkrogar. Det var illegala utskänkningsställen där man brände sprit och bryggde öl samt sålde mat utan tillstånd och struntade i skatten. Under slutet av 1600-talet fanns det i nästan varje hus en illegal krog eller en ölförsäljning, trots att det var ganska lätt att erhålla myndigheternas tillstånd. Ett utskänkningstillstånd var dock knutet till vissa villkor, exempelvis att sälja endast öl som bryggdes hos de privilegierade bryggarna, eller att man var borgare i staden. År *1694* stängdes 80 lönnkrogar i Stockholm. Övervägande delen av dem drevs av kvinnor, oftast änkor som på det viset försökte klara sitt uppehälle. I samband med stängningen upprättades en förteckning över personer som tillhandahöll ”ölutskänkning samt hållit matställen utan att därför till staden erlägga någon afgift”. I förteckningen hette det exempelvis

Cofferdi Båtsmannen Jöns Anderssons hustru håller krogh under barberaren Herman Roos enkias huus.
Trumpetaren Anthony, i Måns Nilsson Öhmans huus, håller öhlsälgning, som grannarne berättade.
Under hattstofferaren Måns Nilssons huus håller Cronones Båtzman Erich Johansons hustru, Brita Nildotter, krogh.
Hökaren Abraham Erssons enkia håller öhlsälgning; oförmögen.
Hoos Petter Wijberg, skräddare, boor en hustro, som skall hålla kostgångar, wedh namn Lissbeta Knutsdotter.
Bengdt Moritz’ enkia håller och giäster.
Gabriel Erssons båtzmans enkia håller krogh under Strålsundz herberget (i Skottgränden).
Feldtwäbeln under Gardiets hustru, Anna Lind, håller krogh.

Under körsnären Johan Schickz huus sitter een pijga Margreta, holler krogh.
Under trappan i (segelsömmaren Peter Degenaers hus) boor hustru Catarina Hansdotter; är enkia; håller krog.
Kocken Peter Eekman skall wara hoos landzhöfdingen Hög. Wälb. Herr Lovisins enkiefru i tienst; berättas göra baakelser och pasteyer åth folck.
Kläddrängen på Slottet, Anders Halfwarsson, håller öhlsälgning.
Stadstiänaren Anders Larsson wedh stadzkiämnärs kammar; brygger sielff och håller öhlsälgning.
Wachtmestaren på Ridderhuuset, Måns, sällier dubbelt öhl och bränwijn.



**Krogmiljö från 1500-talet. Till umgänget hörde även att man "drack" eller "söp" tobak.**

# Stockholms första officiella värdshus

Enligt Karl IX:s förordning från den 12 juni *1605* om rätten för gästgiverierna att köpa utländska viner och öl i Staden mellan broarna skulle det finnas sex öppna värdshus och två gårkök. Förordningen upplästes på Stockholms rådstuga den 28 augusti samma år och vann därmed laga kraft. Som igenkänningstecken skulle det hängas ut skyltar med symboler som tre kronor, en blå örn, ett förgyllt lejon, en grip, en sol, en måne, en stjärna och en gris. Skyltarna och serveringstillståndet knöts även till vissa krögare, så skulle tre kronor gå till Hendrich Luntenkröger Danitz, den blå örnen till Didrik Bökman och det förgyllda lejonet till Hans Meyer (eller Meijer). En grip skulle användas av Meinert Feltman och solen av Hans Nielsson, slutligen månen av Didrik Fisk (eller Fischer). De båda gårköken skulle kallas Farken respektive Stiernan med Michill Wossin respektive Lukas Emekate som krogvärdar. På det viset föddes Stockholms tidiga värdshusnamn.

**Värdshus**

**Tre Kronor (i kvarteret Proserpina),**
**Blå Örn (i kvarteret Medusa),**
**Förgyllda Lejonet (i kvarteret Atlas),**
**Gripen (i kvarteret Trivia),**
**Solen (i kvarteret Medea),**
**Månen (i kvarteret Cupido).**

**Gårkök**

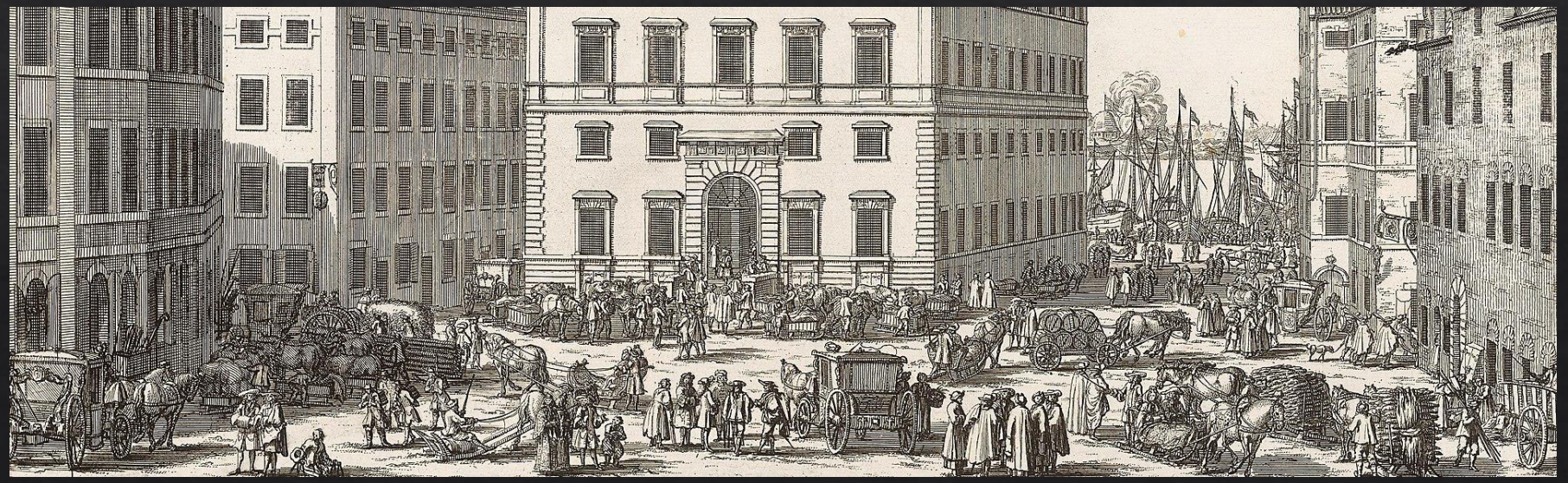
**Farken (i kvarteret Apollo)**
**Stiernan (i kvarteret Phoebus)**

Alla dessa värdshus existerade redan före förordningen från 1605 men blev genom skyltningen kända och privilegierade "storkällare" och deras ägare "officiella gästgivare" som fick ta hand om hovets utländska gäster och främmande sändebud.

Förutom Förgyllda Lejonet låg samtliga kring Järntorget eller i dess omedelbara närhet. Tre Kronor var den förnämligaste av alla och namnbytte till Bankokällare på **1680-talet. Gårköket Stiernan** på Österlånggatan existerade till **1900-talets början.** Här startade Kasten Hoff sin bana som vinskänk. Han skulle sedermera ge namn åt vinkällaren och byggnaden Kastenhof. Även Farkens namn lever i dag vidare i Ferkens gränd som har sitt namn efter detta gårkök.

Järntorget var en central handelsplats mellan Saltsjön och Mälaren och hit anlände landsvägsresande först när de kom till staden söderifrån. Här stod också Våghuset för vägning av Bergslagens stångjärn. Man ansåg även att värdshusen befrämjade handeln. **År 1624** hade antalet värdshus stigit till 14.

Tre Kronors skylt syns på Alardiska husets hörn mot torget längst till vänster och Blå Örns skylt med vinlövskrans smyckar hörnhuset till höger. Byggnaden i mitten är Södra Bankohuset.



**Livet på Järntorget vintern 1691 enligt Erik Dahlbergh (Willem Swiddes kopparstick).**

# Antal utskänkningsställen

Det finns bara några få beräkningar om antal utskänkningsställen i Stockholm på 1600- och 1700-talen. Exempelvis räknades under slutet av *1600-talet 51 vinkällare, 81 öl- och brännvinskrogar och 21 gårkök i den vid tiden drygt 60 000 invånare stora staden*. Det var ungefär ett serveringsställe på 325 stadsbor (barn inräknade). I mitten av 1700-talet fanns närmare 700 officiella krognummer (serveringstillstånd) i Stockholm, men inte alla tillstånd utnyttjades. Vid ett befolkningsantal som hade sjunkit till omkring 58 000 individer betydde det ett utskänkningsställe per omkring 83 invånare. Som jämförelse kan nämnas att *2016 fanns i Stockholms stad 3 315 krogar, kaféer och restauranger. Med en folkmängd på cirka 935 0000 individer samma år motsvarar det 282 stockholmare per serveringsställe.*

Gällande krogar och utskänkningsställen rörde det sig i regel om enkla kyffen bestående av ett eller två rum med ingång från gatan eller om mörka källarlokaler med en brant trappa ner. I de flesta fall hade de plats för 10–12 sittande gäster. En del stod och drack sitt öl eller vin och satte sig aldrig. Standarden var låg, vilket en inventarieförteckning från *1770-talet* över krogen Dunderhyttan på Djurgården (Hasselbackens föregångare) kan illustrera: 28 st. gamla trästolar, 5 st. gamla bord, 1 st. gammalt skåp, 9 st. brännvinsglas och ett halvt dussin ölglas

## Ett kvinnoyrke

Oftast var det änkor vars män dött i krig eller andra personer med försörjningsproblem som drev krogar. De fick krogtillstånd som ett slags fattighjälp. Att det var många kvinnor som drev Stockholms krogar framgår av krogarnas registreringsnummer. Så sköttes exempelvis Krog No 554 av Lisa Wahlgren, Krog No 570 av Greta Eriksdotter, Krog No 585 av skepparen Johan Elgs hustru, Krog No 575 av amiralitetssjömannen Nils Hasselgrens hustru och Krog No 614 av timmermansänkan Ingrid Niskanen. Efter 1750-talet var krögerska ett av de vanligaste kvinnliga yrkena. Men det stora antalet krogar i Stockholm förde även med sig att priserna sjönk och verksamheten var förmodligen inte särskild lukrativ för de flesta krögerskor. Kroggästerna var övervägande män. Krogarna fungerade inte bara som en plats där man kunde dricka öl eller vin utan även som värmestuga och ett ställe där männen kunde diskutera med varandra. Kvinnorna hade sitt umgänge i hemmet.

## Vinskänkar, traktörer och krögare

För stadens vinutskänkning fanns en särskild yrkeskår, vinskänkarna. De bildade under *1600-talets första hälft* (möjligen 1602) ett eget skrå kallat Stockholms Stads Vinskänkarsocietet som skötte försäljning och servering av alkoholhaltiga drycker, främst vin, för privat konsumtion.

**År 1703** beslutade Societeten att utskänkningsställen för vin skulle ha en skylt i form av en vinlövskrans på husets fasad. Det gällde dock enbart för medlemmar i Vinskänkarsocieteten. En sådan vinlövskrans finns sedan **1722** fortfarande kvar på sin plats utanför Den Gyldene Freden i Gamla stan.

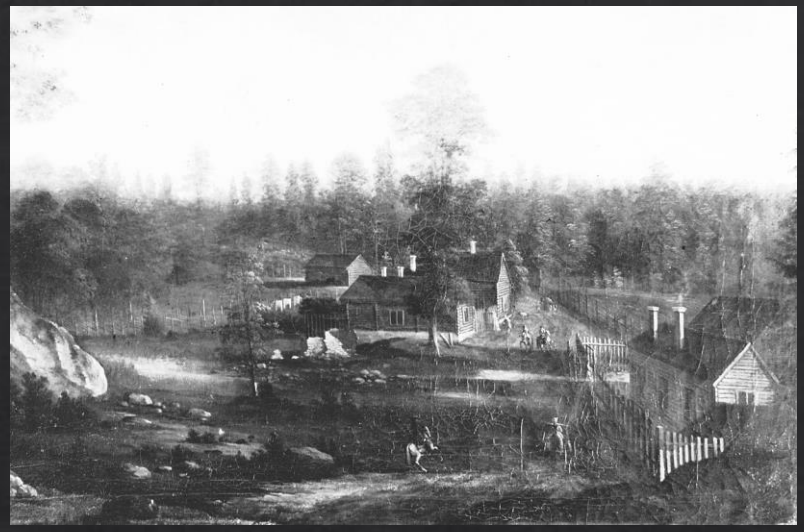
Utskänkningsställena, som gårkök och värdshus drevs av utbildade traktörer och inrymdes i större lokaler än de för krogar, ofta i egna byggnader och med egen trädgård. **På 1600-talets mitt** sammanslöt de sig i skrået Traktörsocieteten. En av de första mästertraktörer i Traktörsocieteten var gårkocken Anders Månsson Holm som **1692** öppnade värdshuset **Mäster Anders på Kungsholmen.** Traktörer hade rätt att sälja brännvin och andra destillerade sprithaltiga drycker (dock ej vin) och serverade även mat. Vinskänkarnas och traktörernas societeter existerade fram till **1846** då skråväsendet avskaffades i Sverige.

Den tredje och lägsta kategorin omfattades av krögarna. De förestod en krog och skulle tillfredsställa de enklaste dryckesbehoven där mat spelade en underordnad roll. Huvudsakligen serverades färsköl. Även krögarna hade sitt eget skrå, Krögarämbetet, som sedan **1672** låg direkt under Handelskollegium. **På 1700-talets mi**tt sköttes Stockholms utskänkningsställen av cirka **50 vinskänkar, 100 traktörer** och **500 krögare**. Dessutom fanns omkring **20 sockerbagare** och **lika många kaffehusidkare.**

# Utvärdshus och sjökrogar

I Stockholms utkanter, vid de stora färdvägarna till och från staden, längs segellederna och intervägarna över Saltsjön och Mälaren, låg en lång rad välkända värdshus respektive sjökrogar. Där kunde den resande inte bara äta och dricka utan även övernatta. De större gästgiverierna längs landsvägarna hade även poststation och stall där postiljonen kunde byta hästar. Bland landets största utvärdshus räknas Fittja värdshus som från 1663 fanns kvar i olika former fram till år *1972.*

Sjökrogar uppsöktes av sjöfarare bland annat i väntan på bättre väder och fungerade delvis även som bunkringsplatser. Sjökrogsvärden erbjöd utöver mat och dryck ett varmt och torrt rum att sova i, vilket uppskattades särskilt av en blöt och frusen sjöman. Sin storhetstid hade sjökrogarna från *1500-talet* och fram till *1800-talets andra hälft*. De försvann i takt med att ångbåtarna gjorde sitt intåg. Sjökrogen vid Dalarö fästning i södra Stockholms skärgård ansågs vara landets största.



**Roslagsvägen vid Ålkistan norrut, 1760-tal. Mitt i bild syns värdshuset Ålkistan och längst ner till höger mjölnarstugan.**

# Utvärdshus och sjökrogar

*Arboga kök* (Mälaren)
*Ekensbergs värdshus* (Mälaren)
*Fittja värdshus* (Södertäljevägen)
*Fjäderholmarna* (Saltsjön)
*Görvälns krog* (Mälaren)
*Järva krog* (Uppsalavägen / Enköpingsvägen)
*Klubbensborg* (Mälaren)
*Lilla Essingens* värdshus (Mälaren)
*Lilla Nyckelviken* (Saltsjön)
*Lidingöbro värdshus* (Saltsjön)
*Länna gästgivargård* (Dalarövägen)
*Norrbacka värdshus* (Uppsalavägen)
*Pettersberg* (Mälaren)
*Råstock* (Mälaren)
Snickarkrogen (Södertäljevägen)
*Stallmästargården* (Uppsalavägen)
*Stora Essingens värdshus* (Mälaren)
*Stora Gungan* (Dalarövägen)

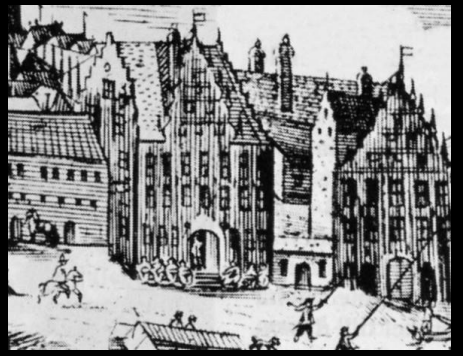
*Stora Nyckelviken* (Saltsjön)
*Ålkistans värdshus* (Roslagsvägen)

# Kända krogar i 1600-talets Stockholm

*Barnhuskällaren* – Drottninggatan 71
*Blå Örnen* – Järntorget / Järntorgsgatan
*Draken* – Österlånggatan 29
*Farken* – Ferkens gränd
*Fimmelstången* – Kindstugatan 14
*Förgyllda Vinfatet* – Västerlånggatan 4
*Förgyllta Remmaren* – Österlånggatan 6
*Förgyllt Lejon* – Tyska brinken / Skomakargatan
*Gripen* – Järntorget 83
*Halvmånen* – Ferkens gränd / Skeppsbron
*Holländska Dyn* – Skottgränd 9
*Kastenhof* – Gustav Adolfs torg
*Kronan* – Drottninggatan / Mäster Samuelsgatan
**Kvarnhuskällaren** – Slussplan

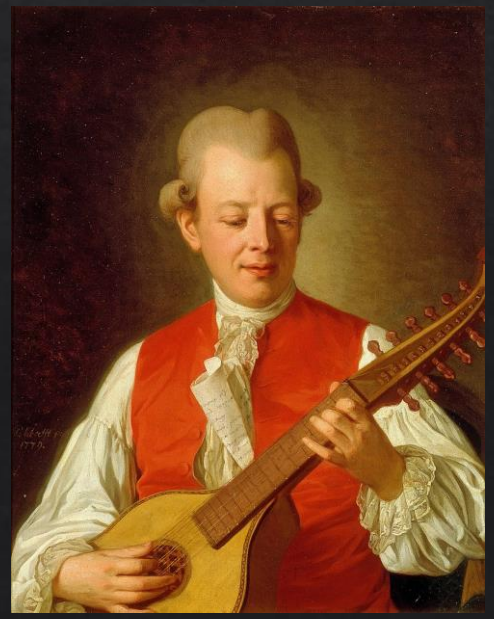
*Månen* – Baggensgatan / Svartmangatan
*Noe ark* – Högbergsgatan 42
*Pelikanen* – Blekingegatan 40
*Remmaren* – Österlånggatan 34
*Rostock* – Västerlånggatan 45
*Solen* – Österlånggatan / Svartmangatan
*Stjärnan* – Österlånggatan 45

*Storkällaren* – Stortorget 2
*Stora Kristoffer* – Järntorget / Järntorgsgatan
*Svanen* – Hornsgatan 2–4
*Tre Kongar* – Österlånggatan / Nygränd
*Tre Kronor* – Österlånggatan / Norra Bankogränd
*Tre Remmare* – Regeringsgatan 47
*Tre Tunnor* – Drottninggatan / Klarabergsgatan
*Verkehrte Welt* – Skomakargatan 11



# Bellman och Stockholms krogar

Carl Michael Bellman var en flitig besökare av stadens krogar, värdshus och vinkällare. Han rörde sig i sin diktning nästan uteslutande i Stockholmsområdet. Folk samlades runt honom på Stockholmskrogarna för att höra honom framföra satiriska skämt och gäckfyllda sånger. När han föddes (*1740)* fanns i Stockholm ungefär *700 krogar*. I många epistlar besjöng han dem. I sina dikter omnämnde Bellman 113 krogar och värdshus i Stockholm och omgivning, av dem låg 30 i Gamla stan. I Gamla stan var det trångt och smutsigt. Speciellt Kolmätargränd hade dåligt rykte och var på 1700-talet belamrat med krogar och horhus. Skådom nu Kolmätar gränden, Smal och smutsig, full med grus; Rådstutaket syns vid änden, Sen blott krog och Jungfruhus, heter det i Fredmans epistel n:o 34.



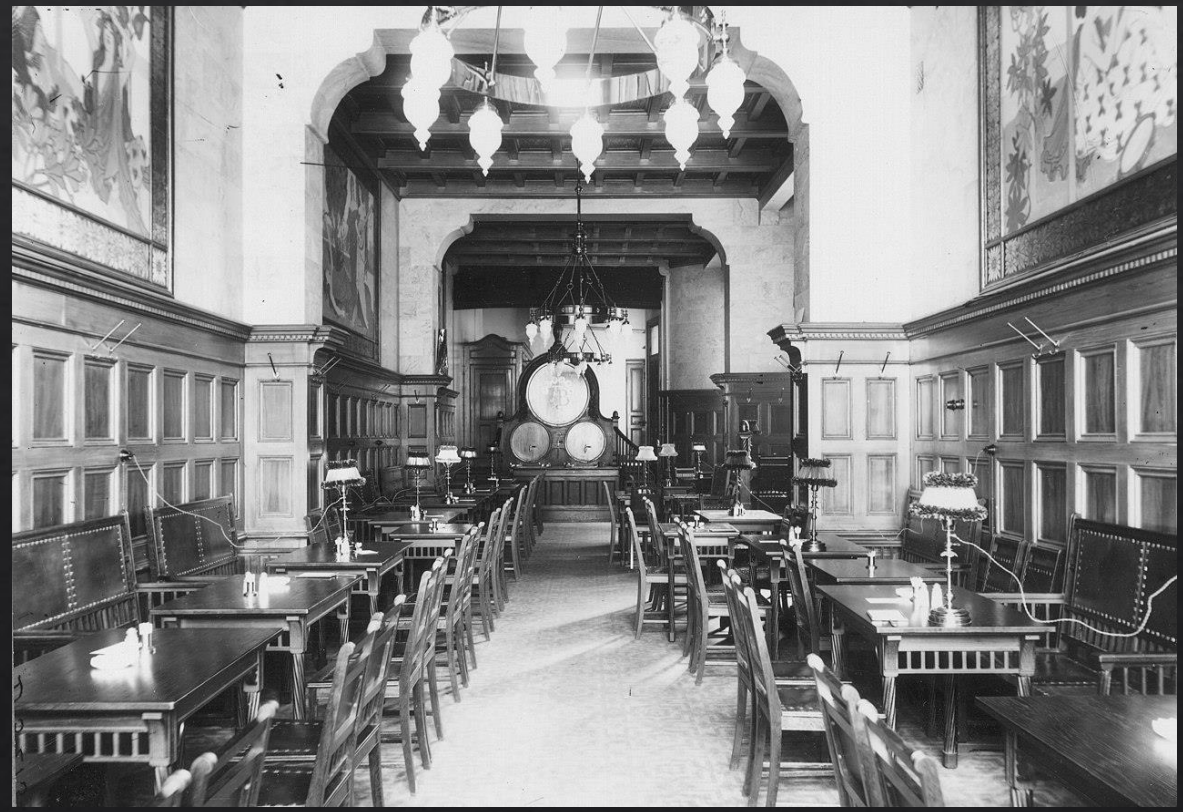
På Västerlånggatan låg *Källaren Rostock (eller Råstock*) som var en av många Stockholmskrogar som besjöngs av Bellman. Enligt bland andra Björn Hasselblad (Stockholmskvarter) var det här en av Bellmans figurer, Mollberg, blev slagen för att han lade sig i Polens affärer. Fredmans epistel n:o 45 berättar om händelsen: Till Fader Mollberg rörande hans Harpa, och tillika et slags ad notitiam at Mollberg led oskyldigt på Krogen Rostock. Enligt Stockholmskällan visar dock Elis Chiewitz, som illustrerade situationen, interiören av sjökrogen Råstock som hörde till *Sätra gård* i södra Stockholm. I Fredmans epistlar omnämns ett trettiotal krogar. En del existerade men vissa har Bellman hittat på, till exempel Bruna Dörren, Förgyllda Bägaren, Hvita Hästen och Tre Byttor. Däremot fanns *Tre Remmare*. Det var här Bellman skrev om sin figur Movitz: Huruledes Movitz gav lärdomssätet på båten och slog sig ned på Tre Remmare i "Skrubben Nr. 4" (Fredmans epistel n:o 28).

**Sätra gård före upprustningen 1967**

# Bierstuben

*Kring sekelskiftet 1900* började det bli högsta mode att gå på ”Bierstube” (ölstuga). Att servera öl ”på tysk vis”, alltså i ölhallar eller ölstugor och tillsammans med korvar som tilltugg, introducerades på Stockholmsutställningen *1897.* När utställningen var slut ”växte ölstugurna upp som svampar” rapporterade Svenska Dagbladet i sin utgåva av den 11 december *1899.* Vid den tiden fanns flera tyskinspirerade ölstugor, bland dem

*Antons Bierstube*, Jacobsgatan 19
*Humlan*, Drottninggatan 41
*Kahns Bierstube,* Karduansmakargatan 4
*Malta,* Stureplan 2
*Sturehofs Bier*halle, Stureplan 4
*Zur Himmelsleiter,* Jacobsgatan 18
*Zum Heidelberg*, Storkyrkobrinken 9
*Zum Klosterbräu,* Karduansmakargatan 7
*Zum Franziskaner*, Skeppsbron 44
*Zum Löwenbräu*, Sturegatan 3



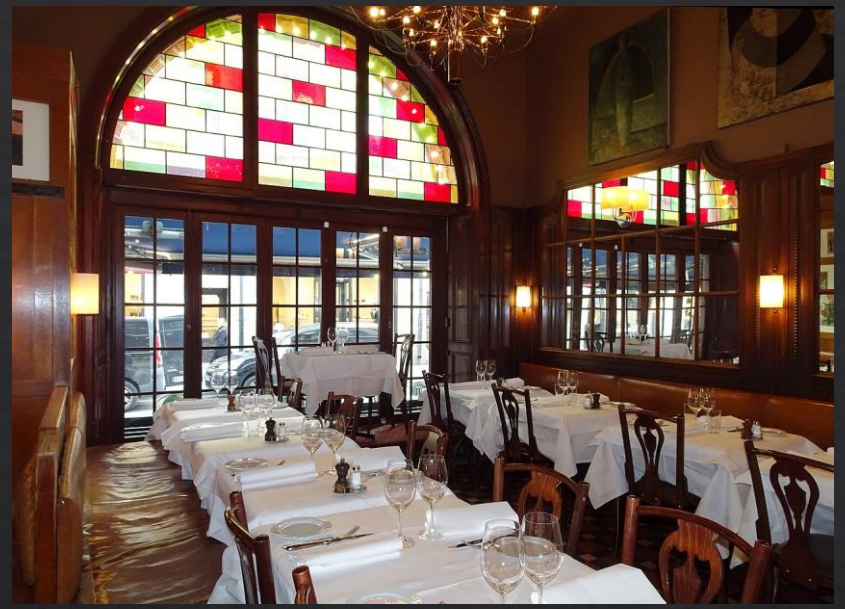
***Zum Löwenbräu*** existerade fram till *1906* men har inget gemensamt med nuvarande Restaurant Löwenbräu som etablerades 1910 på Jacobsgatan 20 (sedan *1970* vid Fridhemsplan 29). Malta vid Stureplan ändrade *1905* namn till ***Sturehof*** och fick ny inriktning som fisk- och skaldjursrestaurang. Zum Heidelberg vid Storkyrkobrinken 9 övertogs *1922* av den fransk-belgiske kocken Jules Cattelin som omvandlade ölstugan till den franskinspirerade restaurangen Cattelin (*stängd 2011).* Av Stockholms gamla tiders ölstugor från *före 1900* existerar i dag bara Zum Franziskaner som öppnade den 23 december *1889* på sin nuvarande adress.

# Kvarvarande historiska krogar och restauranger

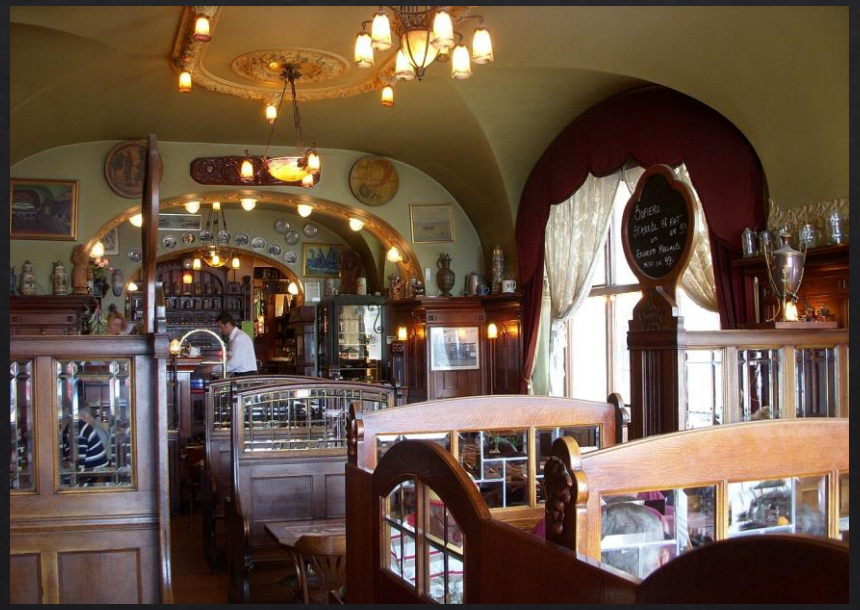
***Berns salonger***, ett ”förlustelseställe” vid Berzelii park i centrala Stockholm, inrättades av konditorn Heinrich Robert Berns och invigdes 1 augusti ***1863***. Byggnaden utvidgades 1886 av hans son, som då var innehavare, med ytterligare en salong, vinkelställd mot den ursprungliga och samtidigt bytte man namn från Berns Salong till Berns Salonger. I salongerna bedrevs ett schweizeri och varje kväll framfördes musik. I modern tid uppträdde bland andra Josephine Baker, Liza Minnelli, Frank Sinatra, Marlene Dietrich och Louis Armstrong. Även många svenska underhållare som Karl Gerhard, Hasse och Tage, Helt Apropå och Joe Labero har roat sin publik på Berns salonger. Sedan våren ***2011*** är Berns en del av Stureplansgruppen.

***Clas på Hörnet*** på Surbrunnsgatan 20 i Vasastan har anor från ***1700-talet*** och ligger fortfarande på samma plats. Stället blev dock på 1800-talet sjukhus för kolerasjuka. År 1877 övertogs byggnaden av Stockholms stad, för att under 1900-talet huvudsakligen användas för privatbostäder. Först 1984 öppnades åter en restaurang med det ursprungliga namnet.

***Den gröne Jägare***n låg på ***1690-talet*** vid Sankt Paulsgatan intill Van der Nootska palatset. Gröne Jägaren existerade som värdshus till långt in på ***1800-talet.*** Sedan ***1970-talet*** ligger en restaurang med samma namn i bottenvåningen av Hellgrenska palatset vid Götgatan 64 på Södermalm



# Ulriksdal



**Bellmansro på Djurgården, 1800-tal. Akvarell av Fritz von Dardel. Stockholms stadsmuseum.**

**Lilla krogen och Fader Höks krog, 2019.**

Värdshuset Blå porten som det såg ut i början av 1700-talet. Teckning av den nederländske konstnären Jan Griffier.

Källaren Hamburg på Götgatan. Akvarell från 1888 av Henry Reuterdahl. Stockholms stadsmuseum.

Nackanäs värdshus var ett välkänt utflyktsmål vid sundet mellan Järlasjön och Sicklasjön. Stället existerade mellan *1860 och 1960* då det brann ner till grunden. En av värdshusets stamgäster var skalden Elias Sehlstedt som i sina dikter skildrade många glada och lyckliga stunder på Nackanäs. Föregångaren till Nackanäs värdshus var närbelägna Nacka värdshus med rötter tillbaka till Gustav Vasas tid och *1500-talets mitt.*

# Nackas Värdshus

*Östermalmskällaren* var en klassisk restaurang i hörnet Storgatan 5 / Jungfrugatan 1 på Östermalm, Stockholm. Stället låg i ett *1700-talshus* och öppnade *1803* under namnet Ladugårdslandskällaren av vinskänken Carl Petter Lidberg. Östermalmskällaren existerade fram till nyårsafton *1957*;

*Södra stadshuskällaren* (även kallad Malmens källare) var en krog i Södra stadshuset (nuvarande Stadsmuseet i Stockholm) som existerade mellan *1680 och 1849*. I Stadsmuseets permanenta utställning har den gamla källarstugan återfått det utseende den hade på *1700-talets mitt.*

*Stortorgskällaren* är en anrik restaurang på Stortorget 7 i Gamla stan i Stockholm. Restaurangen finns här sedan *1938,* men har bytt namn några gångar och i de medeltida källarvalven låg på *1500-talet* möjligtvis krogen Spanska Druvan.

*Krogen Stora gung*an är en byggnad och en krog på Skansen i Stockholm. Den ligger i museets stadskvarter vid Hyttorget och flyttades hit *1969 s*amt öppnade som restaurang *1975.*
*År 1725* blev Stora Gungan en arrendegård under Enskedegodset. Stället var på *1700-talet* skjutshåll för resande på Dalarövägen och förekommer i en av Fredmans epistlar.

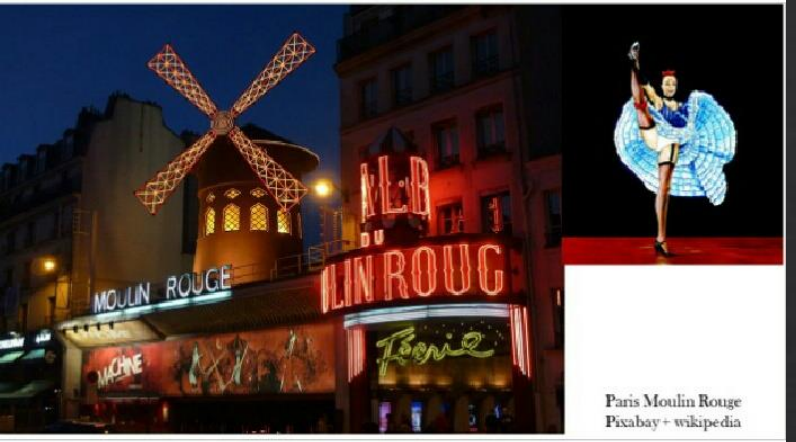
Litografi från 1868 över Stockholm med en vy från en position högt över Södra Djurgården mot väster, förmodligen skapad utifrån tidiga fotografier från ballongfärder över området. Till vänster syns Stockholms första järnvägsstation, belägen på Södermalm.

Stockholms kvinnor från förr
En tappade ut sin inköpta fisk
En väntar på nya kunder för färskt bröd säljes

Lovat Lane
London
Pixabay CCO

# Stockholm inget kul utbud

Det  började med enkla bodar, en första upplaga av servering. Öl och lite bröd inte mer. Husrum ordnades för resande i hemmet hos någon borgare eller i en prästgård.
I takt med den tekniska utvecklingen ökade resandet och inte minst till Stockholm.
Men reseskildringar från *1700 talet* från personer som kom från Europa, berättar om det skrala utbudet på husrum, den dåliga nivån och taskigt utbud av mat värt att sätta tänderna i. Men det skulle komma att ändras, det gick att plagiera hur man gjorde i Paris.




Paris Moulin Rouge
Pixabay + wikipedia

Paris
Pixabay CCO

Trimumfbågen
Paris
Pixabay CCO

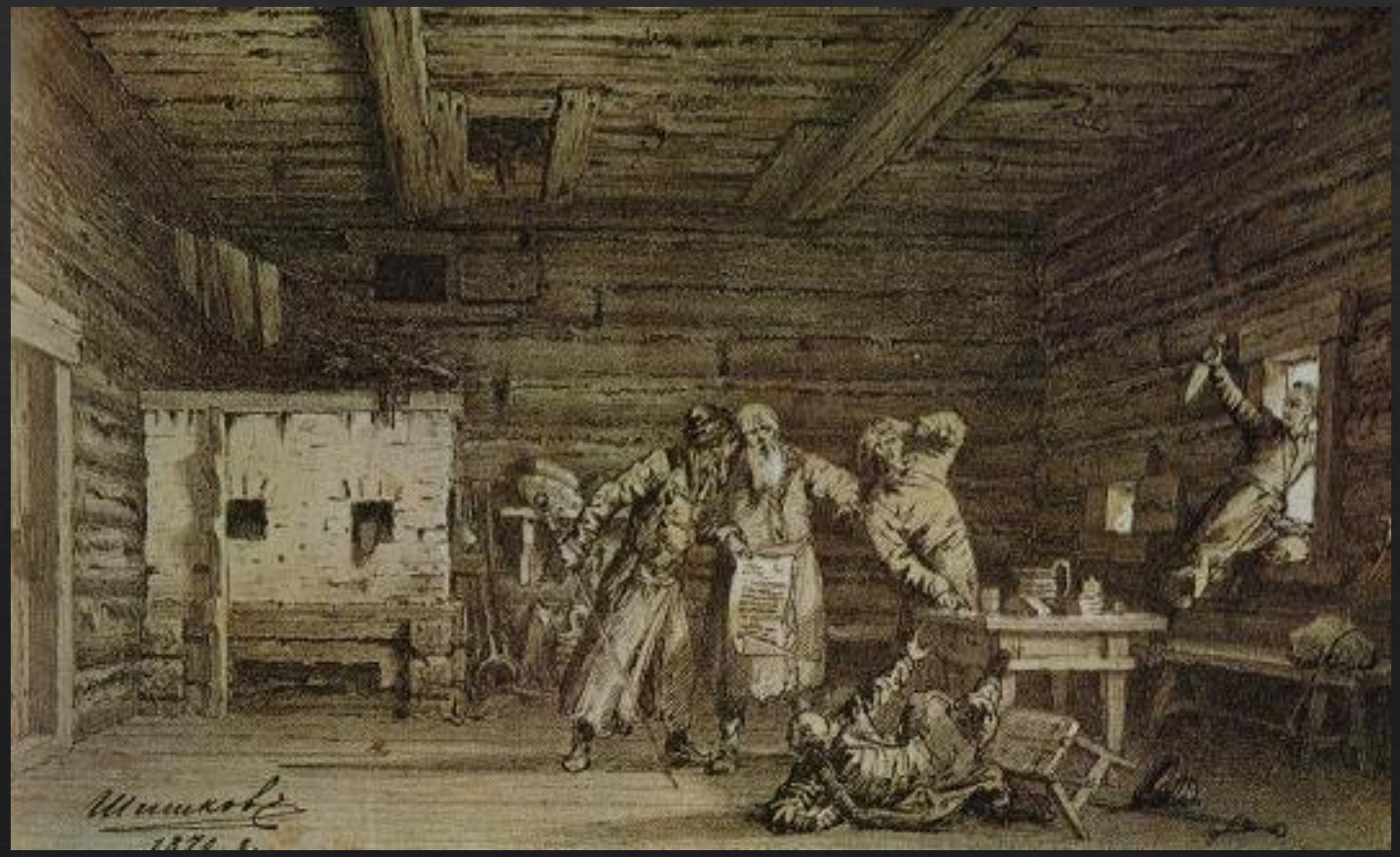
# Paris mer sofistikerat

**Långt senare exporterade vi köttbullar och smörgårdsbord.**

Under *1800 talet* hade Stockholm klarat av att bli en stad med ett bättre utbud. Ingen behövde övernatta i Prästgården frekvent eller trängs i en privatbostad. Det fanns krogar av olika klass. Tidigt var Vinkällarna i högre klass. Spiskvartarna inte lika bra. Skråväsendet samlade den lite bättre utskänkningen och den sämsta, där fick man inte ens vara med i gillet. Stormakten Ungern & Österikes utbud i Wien, Det var en av flera utbud att ta efter. Så dök ju de upp, Blanch och BERNS.

**Krog** är från början ett landsvägsvärdshus eller utvärdshus, men blev senare ett enklare näringsställe med utskänkning av öl och brännvin jämte servering av husmanskost (även i städer). Krog är numera i allmänt språkbruk som en benämning på restauranger eller pubar i allmänhet. Möjligen är detta bruk påverkan från danskan, där ordet även i vårdat tal innebär en restaurang i allmänhet.

Ett värdshus (äldre stavning: wärdshus) var förr en inrättning som erbjöd mat och dryck och övernattningsmöjligheter, exempelvis ett härbärge. I dag används värdshus dels på matställen med lång historia och dels som ett genuint namn på vägkrogar och andra matställen, oavsett ålder. Stallmästaregården utanför Stockholm är Stockholmstraktens äldsta kvarvarande utvärdshus med samma funktion sedan 1600-talets mitt.



**Källaren Hamburg** var en krog som öppnade på *1600-talet* och låg vid Götgatan 53 (f.d. 47) på Södermalm i Stockholm. Verksamheten lades ner 1908 och huset revs *1912.*
Krogen fanns redan på *1640-talet* och fick sitt namn efter krögaren Henrik Hamburg. Källaren Hamburg blev ökänd för att de dödsdömda fick sin sista sup här innan de fördes vidare till galgbacken i nuvarande Hammarbyhöjden. Glasen som de dödsdömda drack ur ska ha sparats i ett blått skåp för allmän beskådan. År *1908* stängdes krogen då byggnaden ansågs vara i för dåligt skick. Byggnaden revs sedan *1912.*

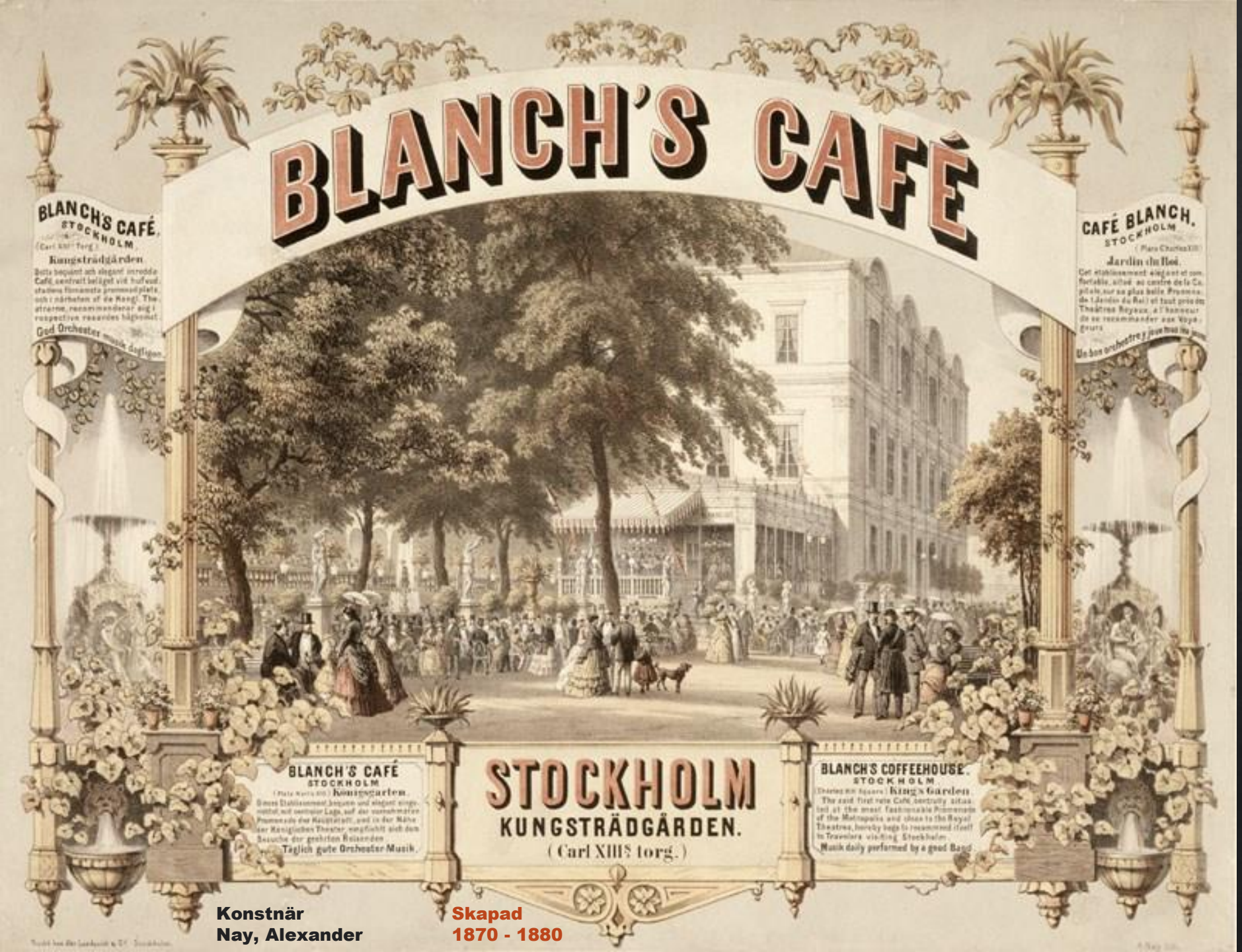
# Operakällaren på 1840-talet, Ferdinand Tollin.

Operakällaren öppnades *1787* i det operahus, Gustavianska operahuset, som Gustav III då lät uppföra. I många årtionden var matserveringen i den tämligen torftigt inredda salen endast ett bihang till dryckesvarorna. Gamla "Opris", som stället i vardagslag kallades, upplevde på 1830- till 1840-talen sin gyllene tid som stamhåll för aktörsstaten, andra konstnärer samt skriftställare och politiker. Om förmiddagarna inmundigades där särskilt "stenborgare" (ett slags kryddad spritdryck, som förtärdes med en skorpa som tilltugg och nedsköljdes med ett glas svagdricka).

**Theodor Julius Blanch,** född *1835* i Berlin, död 3 oktober *1911* i Stockholm, var en tysk-svensk restauratör och konsthandlare.
Han kom *1855* till Sverige och förestod *1859 till 1865* med utmärkelse Jönköpings nya hotell och innehade *1866 till 1867* Operakällaren i Stockholm. År *1868* öppnade han det stora etablissemanget Blanchs kafé vid Kungsträdgården. Denna lokal, som Blanch *1881* överlämnade i andra händer, medverkade på sin tid till en reform av utelivet i Stockholm, inte minst genom sina aftonkonserter året om. Vid världsutställningen i Wien *1873* skötte Blanch den svenska restaurangen. På en tomt invid Blanchs kafé öppnade Blanch *1879* en liten teater, Blanchs teater, där danska och franska teatersällskap längre tider uppträdde, populärvetenskapliga föreläsningar och kammarmusiksoaréer hölls, men även varieté- och magiföreställningar tidvis fick hemvist.

Stockholms stad 1913

År *1883* omvandlade Blanch denna teater till en salong för utställning av tavlor, Blanchs konstsalong, där många tavlor av såväl utländska som inhemska samtida konstnär utställdes. Denna salong öppnade även för Opponenternas utställningar *1885 och 1886*, Konstakademiens utställning *1887* och Konstnärsförbundets *1890*. Lokalen övertogs definitivt *1889* av konstföreningen i Stockholm. År *1883* öppnade Blanch en särskild konsthandel i Stockholm, och samma år fick han titeln hovkonsthandlare. Blanch var även bland de första som, *1878* på Blanchs café, använde elektrisk belysning i Sverige. Blanch lät *1877* uppföra sommarnöjet Villa Skogsborg vid Ulriksdals slottsområde.




**Konstnär**
**Nay, Alexander**

**Skapad**
**1870 - 1880**

Blanchs kafé låg i en numera riven byggnad vid hörnet av Hamngatan och Kungsträdgården. Där öppnade Theodor Blanche sommaren *1868* en restaurang- och kaféverksamhet. Blanchs kafé blev genast ett centrum för kultur. Där kunde gästerna läsa både svenska och utländska tidningar och lyssna på levande musik, varje kväll året om. Kaféet låg i bottenvåningen av byggnaden och vette ut mot norra delen av Kungsträdgården. År *1870.*

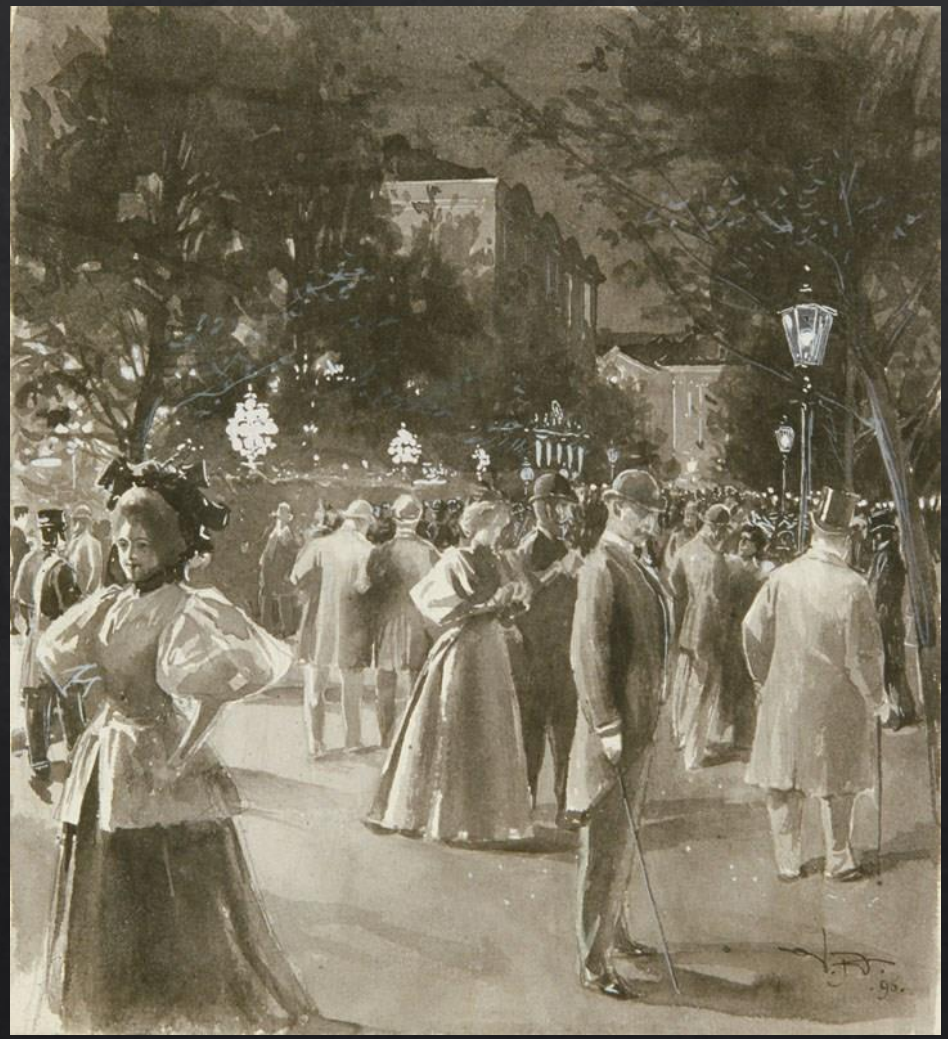
Som vi kan se av affischen var målgruppen för Blanchs kafé det övre samhällsskiktet. Männen är klädda i bonjour och hög hatt, kvinnorna i frasande sidenklänningar med långa kjolar. Flera av dem bär parasoll.

**Stockholms stadsmuseum**

**Konstföreningens hus med Blanchs Café, senare Blanche-teatern. Hörnet Hamngatan och Kungsträdgården.**

**Huset revs *1965***

Konstföreningens hus med Blanchs Café, senare Blanche-teatern. Hörnet Hamngatan och Västra Trädgårdsgatan, Kungsträdgården år *1954*



**Andrén, Victor (Vicke) (1856-1930)skapad 1896**

**Fotograf**
**Öjarson, W**

https://sv.wikipedia.org/wiki/Restauranger_i_Sverige#/media/File:Hasselbacken_menu_27_april_1900.jpg

**Meny från Hasselbacken, 27 april *1900.***
**Restaurangmenyerna skrevs ofta på franska, även i Sverige.**

Restauranger i Sverige har funnits i form av utskänkningsställen sedan medeltiden, som till exempel gästgiverier, värdshus, ölstugor, krogar, vinkällare och kaffehus. Restaurangen (äldre stavning: restaurant) utvecklades i sin moderna form i Sverige under artonhundratalet. Konceptet var direktimporterat från Frankrike.

# "Zum Franziskaner" i gamla huset *1907.*

**Zum Franziskaner är en anrik krog och ölhall, som *öppnades 1889* vid Skeppsbron 44 i Gamla stan, Stockholm. Av Stockholmare kallas restaurangen ibland även kort "Zum”**

**Zum Franziskaner" öppnades *1889 i ett 1600-talshus* som en filial till ett annat värdshus i Stockholm. Stället skyltade med ”Bierhalle” (ölhall) och man serverade ”äkta tyskt Bier från München” som man kunde läsa på skyltfönstret. Det nuvarande huset stod färdigt *1910.* En stor del av jugendinredningen från *1910,***

**Petissan** är en historisk kafébyggnad i stadskvarteret på Skansen i Stockholm. Huset stod ursprungligen på adressen Drottninggatan 116 (tidigare 110), i korsningen med Kungstensgatan i Stockholm.
Byggnaden kom till vid *1600-talets slut* och är byggd i liggande timmer och panelades på *1700-talet*. Huset hörde ursprungligen till den norra flygeln till Schefflerska palatset, även kallat "Spökslottet", och byggdes omkring år 1700. Spökslottet är ett pampigt hus, som fortfarande ligger kvar i en stor trädgård på Drottninggatan 116. Spökslottet fick sitt namn av påstådda spökerier och märkvärdiga händelser som utspelades i huset under *1700-talets slut*. I samma byggnad som Café Petissan finns Skansens Apoteket Kronan med 1700-talsinredning. Byggnaden har fått sitt namn efter den kaférörelse, ett Petit café ("Lilla kaféet"), som fröken Karin Åkerman öppnade omkring *år 1870*. Det låg vid Observatoriekullen i hörnet av Drottninggatan och Kungstensgatan intill dåvarande Tekniska högskolan, Teknologiska institutets tidigare byggnader på Drottninggatan 95A. Café Petissan var en populär samlingsplats för Stockholms studenter, framför allt för teknologer, men också för andra stockholmare, och var *öppet till år 1907.*

# Café Petissan, Drottninggatan 110
# År 1902

**Fotograf**
**Larssons Ateljé**

**Skapad**
**1902**

Drottninggatan och kv. Kungsstenen från norr. I hörnet av Drottninggatan och Kungstensgatan ligger Petit Café, kallat ""Petissan"", som flyttades till Skansen

*1907*

Salin, Kasper (1856-1919)
Skapad (fotograf)
1885 - 1907

Café Petissan, röda huset, högra delen, finns sedan *1907 på Skansen*

https://sv.wikipedia.org/wiki/Petissan#/media/File:Petissan_03.JPG

**Kungsgatan 67. Café i Centralsaluhallen**

**Fotograf (foto år 1965)**
**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

Eriksbergsgatan 1A. Ett Café har fått sitt skyltfönster sönderslaget, på grund av bråk, 5 maj 1952

Karlsson, Yngve fotograf

https://sv.wikipedia.org/wiki/Centralsaluhallen#/media/File:Centralsaluhallen_1965.jpg

**Centralsaluhallen** var en saluhall i centrala Stockholm, belägen vid Kungsbron i kvarteret Blekholmen. I Centralsaluhallen såldes huvudsakligen kött och fläsk och till en början även fisk, grönsaker och blommor. Handels bedrevs både i minut och parti. Byggnaden invigdes *1912 o*ch den sista delen revs *1985*. I området fanns även Klarahallen för handel med frukt, grönt och blommor samt Partifiskhallen för fisk och skaldjur. På dagens adress, Kungsbron 23, finns kontors- och affärshus uppförda på *1990-talet.*

**Interiör från Fenixpalatset ungefär vid tiden för dess öppnande 1912.**

**Fenixpalatset (även skrivet Fenix-Palatset) var en restaurang och ett nöjesetablissemang i Stockholm, beläget på Adolf Fredriks kyrkogata 10, vilket under första halvan av 1900-talet hade en ledande ställning i stadens musik-, dans- och nöjesliv. Det har senare även burit namnen Kaos och Fenix-Kronprinsen. 1940 köpte pingstförsamlingen Östermalms fria församling byggnaden och gjorde om den till en kyrka under namnet Citykyrkan.**

**Fenixpalatset** invigdes den 17 januari 1912, men hämtade sitt namn från det äldre Hotel Phoenix, vilket från 1840-talet och fram till 1911 legat på en närbelägen tomt och haft en känd festvåning. Byggherrar var affärsmannen Carl Smitt och fabrikören Rolf Wessman; arkitekt var Hjalmar Westerlund. Den senare skapade en påkostad anläggning där det i bottenvåningen fanns dels en imponerande entréhall med marmorkolonner, dels en konsertsal med plats för 600 personer samt tillhörande bar och ölstuga på läktaren. En våning upp låg ett café och den "franska matsalen", och ytterligare en trappa upp en festvåning. Bland övriga mindre lokaler i byggnaden märktes en "bakficka" och en ostronbar, allt mycket exklusivt inrett.

Malmskillnadsgatan 38. Fru Maja Eks Café

Petersens, Lennart af (1913-2004) Skapad 1960

Vattugatan 7. Gatufasaden sedd från Klara Östra Kyrkogata västerut.
**Café Flamman** år 1965
Petersens, Lennart af (1913-2004) fotograf

Djurgårdsslätten 78,
**Lilla Hasselbacken**.
År 1953

**Lilla Hasselbacken** är en anrik restaurang vid Djurgårdsslätten 78 på Södra Djurgården i Stockholm.

Ursprungligen låg Lilla Hasselbacken lite längre söderut med ingång från Långa gatan. *1896* blev Lilla Hasselbacken krog och verksamheten flyttades då till sin nuvarande plats i ett tidigare bostadshus kallat Braumveckska huset. Restaurangens stamgäster bestod av många cirkus- och varietéartister som hade sina uppträdanden på den närbelägna Gröna Lund och Cirkus. Efter *1923* var Lilla Hasselbacken även värdshus med övernattningsmöjlighet och fram till *1980-tale*t var det ett café. Här fanns även ett postkontor som lades ner *1990.*
Efter en brand i juni *1960* restaurerades Lilla Hasselbacken till sitt ursprungliga utseende med punschveranda och snickarglädje. Sedan *1981* drivs Lilla Hasselbacken som restaurang och café.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Lilla_Hasselbacken#/media/File:Lilla_Hasselbacken_2011a.jpg

**Restaurant och café Metropolit** i hörnet av Norrmalmstorg 2 och Hamngatan 6.
År ***1890-1900***
Okänd fotograf

## Restaurang Tattersall
*1960-65*

## Restaurang Tärnan

**Petersens, Lennart af (1913-2004)**
**Foto 1945**

**Tattersall** finns inte idag men byggnaden finns kvar och även krog.
Tattersall låg på Grevturegatan 24 och öppnades *1900* av herr C. J. M Du Puy men han upphörde med sin verksamhet *1902* pga en stor eldsvåda. Efter omfattande renoveringar öppnades Restaurant Tattersall 27 december *1903* av herr A. Ludvig Wahman, tidigare anställd på Hamburger Börs.
Idag huserar den klassiska krogen Groden – La Grenouille i fastigheten.

## Restaurang SHT

Restaurangen grundades på *1850-talet*. Det var då vanligt att döpa restauranger efter ordenssällskap och restaurangen sägs ha döpts efter sällskapet Samfundet SHT. Den låg då i Gamla stan men har senare legat på Norrlandsgatan och Drottninggatans slut. Bokstäverna "SHT" är även en förkortning av latinska Salve Honoris Titulo, som användes i betydelsen "utan angivande av er hedervärda titel". Det var en artighet som kunde inleda ett brev och kanske skulle namnet signalera att det var en gemytlig krog med otvungna umgängesformer. När det statliga restaurangbolaget Sara grundades *1916* var SHT, tillsammans med Pelikan, de två första restaurangerna som de förvärvade. Den flyttade till Kungsgatan 50 år *1930,* sedan Sara köpt fastigheten. SHT hade då verksamhet i tre plan, med en enklare matsal i källaren, "värdshus" på bottenvåningen och huvudmatsal en trappa upp.

**Restaurang S.H.T.**

***År 1955***

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

**Centralstationen. Restaurang,** ***1955***

**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

**Restaurang på centralstationen.**
***1965-70***

**Fotograf**
**Svanström, Sten**

# Götgatan 72. Restaurang Druvan *1966*

**Fotograf**
**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

**Drufvan eller Förgyllda Druvan** var ett vanligt krognamn och känt sedan *1700-talet* bland annat från Västerlånggatan, Skräddargränd, Riddarhustorget och Artillerigatan. *1867* låg Drufvan i hörnet Götgatan / Bondegatan och därefter i en egen byggnad vid Götgatan 55 (nuvarande 67).

Längsta tiden existerade Källaren **Drufvan** i bottenvåningen av bostadshuset Götgatan 50 (nuvarande 72). Här öppnade restaurangen *1912* i en nybyggd fastighet som hade ritats av arkitekt Hjalmar Erikson. I bottenvåningen fanns butiker, ett "Schweizeri" med "Café" och "Matsal" (Källaren Drufvan) samt "Yttre vestibul", "Entré" och "Samlingssal" för biografen Bio-Kino. Restaurangens lokaler sträckte sig i vinkel mot Götgatan och Åsögatan och bestod av flera matsalar och caféer. På hörnet fanns en vacker flaggskylt från *1700-talet* med gyllene druvklasar och vinblad.

# Restaurang Viktoria i Kungsträdgården

**Stureplan 6. Restaurang Sturehof**

**Fotograf**
**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

**Sammankomst på restaurang Gillet, Brunkebergstorg**

**Restaurang i Basarerna på Norrbro *År 1902***

**Fotograf**
**Larssons Ateljé**

**Hotell Gillet** var ett hotell och restaurang på Brunkebergstorg på Norrmalm i Stockholm.

Hotell Gillets äldre byggnad omkring *1900*. Hantverksföreningens hus till vänster. Dess senare byggnad invigdes ca *1915* och revs *1969*. På samma plats låg tidigare de la Croix salonger och Restaurang Runan i sedermera Hantverksföreningens hus, och här uppfördes *1969-1971* hotellet Sergel Plaza.

Will Sjöwall var hotellchef på Gillet i Klara

**Restaurang Den Gyllene freden, interiör, *1900 – 1929*, okänd fotograf**

Den Gyldene Freden är en anrik restaurang i kvarteret Argus på Österlånggatan 51 i Gamla stan, i Stockholm. Restaurangen grundades år 1722 och är därmed världens äldsta kontinuerligt existerande restaurang, samt Stockholms äldsta bevarade stadskrog. Den första restaurangen kallad Gyldene Freden låg på Stora Nygatan 2, där Ryningska palatset nu ligger, och öppnade år 1572.

**Restaurang Rotundan. Interiör av övervåningen. 3 aug. *1955***

**Rotundan var en byggnad vid Norra Bantorget i Stockholm. Den paviljongliknande busstationen uppfördes under slutet av 1930-talet efter ritningar av arkitekten Holger Blom och revs år 2006.**

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

# Restaurang Rondo. Exteriör, entrén. 17 juni *1963*

Restaurang Rotundan. Interiör, nedervåningen. 1954-56

**Restaurang Rotundan.**
**Exteriör av byggnaden sett från Norra Bantorget.**
**År *1955***

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

**Vy över Norra Bantorget**

**Restaurang Rotundan. I bakgrunden Vinterpalatset**
**År *1976-77***

**Fotograf Gullers, Peter**

# Rotundan

# Restaurang Pelikan. Interiör av festvåningen. 1915-1931

https://sv.wikipedia.org/wiki/Restaurang_Pelikan#/media/File:Pelikan,_skylt_2017a.jpg

**Pelikan** omnämndes första gången på *1600-talet* som "Pehlekahn". Restaurangen skall ha haft flera adresser i Gamla Stan. År *1664* öppnade vinskänken Hans Georg Cron källaren Pelikan på Österlånggatan i Gamla Stan. År *1720* flyttade krogen "Pehlekahn" till Svartmangatan, som var en av stadens äldsta gator som utgick från Gamla stans centrum, Stortorget. I tretton år blev krogen kvar där och år 1733 flyttade den till Bryggareämbetets hus vid Brunnsbacken 4 på Södermalm i Slussenområdet.

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

**Restaurant Pelikan** vid
Brunnsbacken 4, år *1912*
Okänd fotograf

# Restaurang Skomakare-Källaren, Slottsbacken 6 År 1903

Lilla Skomakar-Källaren, även kallad Bakfickan hade ingången vid Bollhusgränd. Utanför hängde en skylt med vinlövskrans, som sägs härstamma från början av *1700-talet,* då källaren Drufvan låg här och senare även källaren Draken. Skomakare-Källaren var populär och hit kom framförallt småborgare, kontorister och affärsmän. Skomakare-Källaren, Café och Restaurant låg på hörnet Slottsbacken / Bollhusgränd mitt emot Kungliga slottet, Stockholm, fram till *1903.*

**Fotograf**
**Larssons Ateljé**

**Restaurang Röda Stugan. Interiör, matsalen. 1957**

Redan i början av *1700-talet,* troligen ännu tidigare, fanns en landsvägskrog, kallad ”Röda stugan”. Här låg gården Hesslingeberg, uppkallad efter en jägare Hessling.

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

# Malmskillnadsgatan 35.
# Restaurang Oxen-Hungaria
# År *1964*

Paul Meier, född 15 november 1881 i Bad Langensalza, död 8 maj 1962 i Stockholm, var en tysk-svensk restauratör.

Meier var 1926–1953 innehavare av Oxtorgskällaren/Oxen-Hungaria,

**Fotograf**
**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

**Malmskillnadsgatan 35. Restaurang Oxen-Hungaria** ***1964***

**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

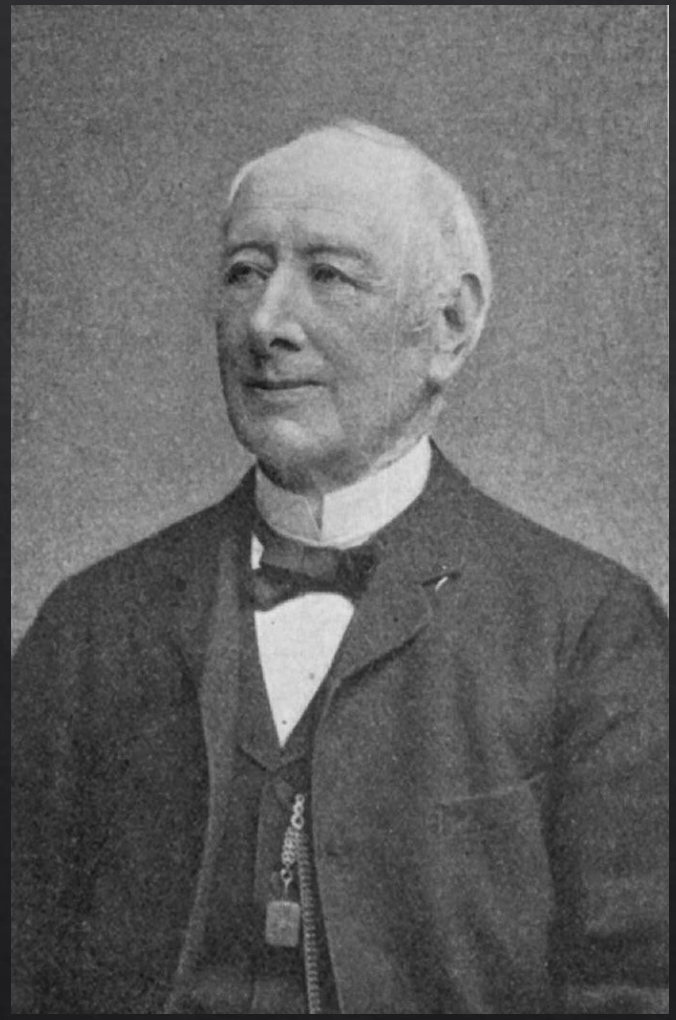
# Cirkus och restaurang Alhambra på Djurgården 1966

På Samfundet S:t Eriks kulturhusskylt om Cirkus:

"En cirkus öppnades här redan *1839.* Nuvarande byggnad, krönt av ett fyrspann i zink av C J Dyfverman, uppfördes 1892 av konditor M Davidson. Här gavs regelbundet cirkusföreställningar fram till 1957. Vintrarna *1909-18* fanns här ett danspalats, Pinets Boston Palace. Byggmästare Olle Engkvist donerade *1955* byggnaden till Skansen. Senare användes den som TV-studio till *1985.* Öppnade åter efter omsorgsfull restaurering *1990,* nu som teater i privat ägo."

**Fotograf**
**Gram, Ingemar (1908-1986)**

**Berns salonger** eller bara Berns är en restaurang, nattklubb, hotell och nöjesscen vid Berzelii park i centrala Stockholm. Sedan våren *2011* är Berns en del av Stureplansgruppen. Huset uppfördes 1862–1863 av konditorn Heinrich Robert Berns och invigdes 1 augusti 1863. Byggnaden utvidgades *1886* av hans son, som då var innehavare, med ytterligare en salong, vinkelställd mot den ursprungliga och samtidigt bytte man namn från Berns Salong till Berns Salonger. Lokalerna var byggda av arkitekterna Johan Fredrik Åbom, Magnus Isaeus och Gustaf Wickman. År *1944* förvärvades Berns av restaurangkedjan Norma. Då var man först i Sverige med att servera kinesisk mat. Berns nye chef, Jonas Folcker, lyckades anställda två prominenta kinesiska kockar från en restaurang i Berlin. I mars *1970* ändrade “Norma, Kafé & restaurant AB“ sitt namn till ”Berns restauranger AB”.



**Berns salonger** vid
Näckströmsgatan 1
*1890 – 1920*
Okänd fotograf

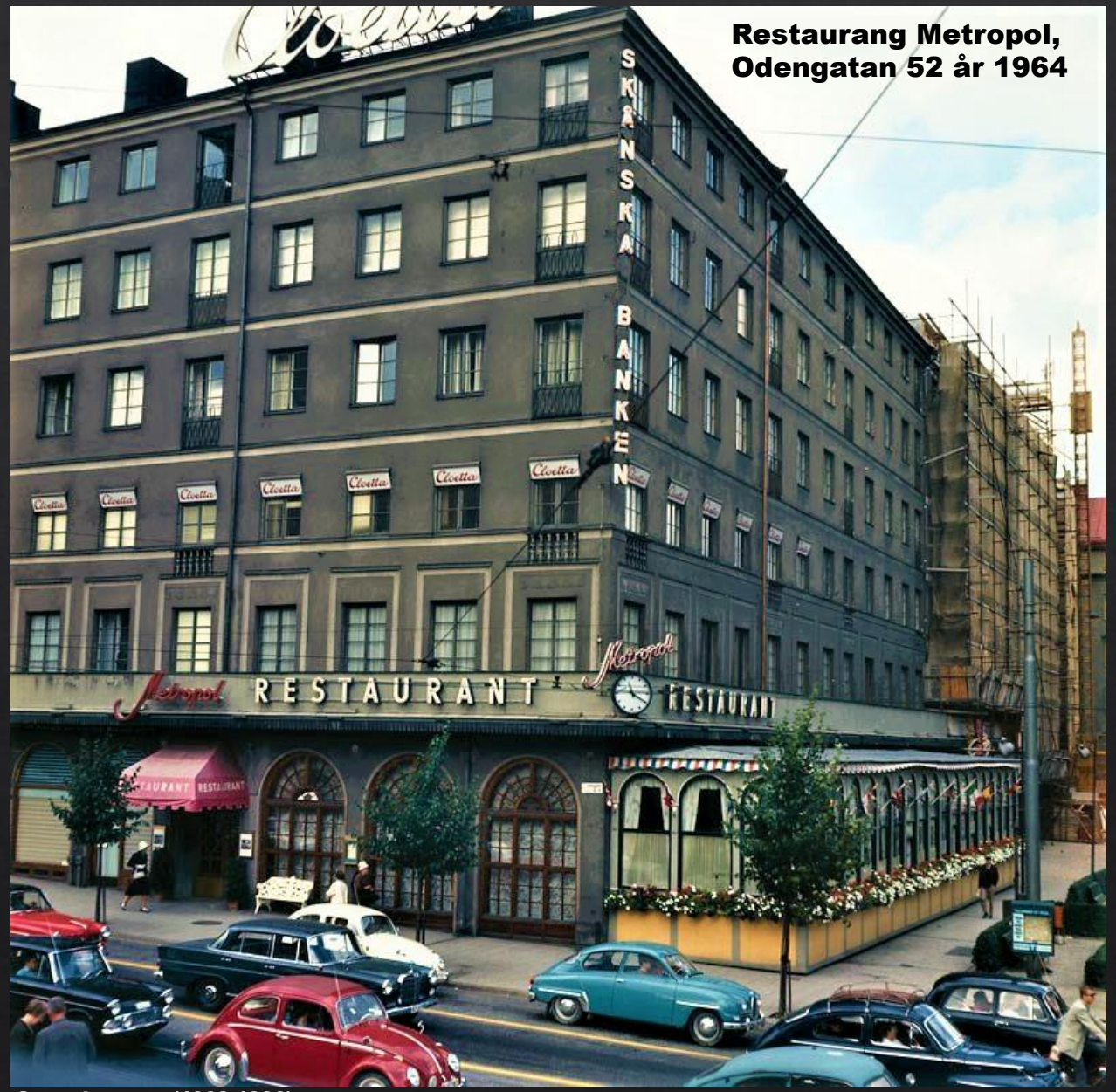
# Restaurang Berns kaféveranda en junikväll *1943*

**Fotograf**
**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

**Dramatiska Teaters restaurang vid Nybroplan**
**År 1909, okänd fotograf**

# Katarinahissen, restaurang Gondolen och kv Tranbodarne

*År 2003* FotografJohansson, Ingrid (f. 1950)




Restaurang Metropol, Odengatan 52 år 1964

Gram, Ingemar (1908-1986)

**Gondolen** är en restaurang på Södermalm i Stockholm med utsikt över bland annat Mälaren, Stockholms inlopp, Slussen och Stockholms innerstad. Restaurangen invigdes den 15 oktober *1935* samtidigt med den nya Katarinahissen och KF-huset som ritades av arkitekterna Eskil Sundahl och Olof Thunström. Namnet Gondolen är inspirerat av passagerargondolen under ett luftskepp. Gondolen ligger på cirka 33 meter över havet under en gångbro mellan Katarinahissens övre station och KF-huset. Sedan 1994 drivs och ägs Eriks Gondolen av Erik Lallerstedt. Restaurangen upptar även översta våningen i angränsande KF-huset.

**Hasselbacken** är en anrik restaurang, till vilken det sedermera knutits ett hotell, med adress Hazeliusbacken 20 på Södra Djurgården i Stockholm. Platsen omtalas för första gången *1748*. Vid denna tid låg öl- och våffelstugan Dunderhyttan i slänten nedanför dagens restaurang. Sedan *1760*-talet är Hasselbackskrogen omtalad. Krogen var en röd koja, belägen på restaurangens nuvarande plats, som fått sitt namn efter de täta hasselsnåren som växte på platsen. Värdshuset omvandlades dock *1836* till grosshandlaren G. Michaelsons sommarnöje Ludvigsro. I ett närbeläget sommarnöje, som senare skulle gå under namnet Gubbhyllan, öppnade Davidson schweizeri. År *1872* kom elden kom lös i byggnaden och brände ned hela Hasselbackens restaurang och en ny byggnad restes ur askan *1872-1874*. Restaurangen blev vida känd, omtalad för sina grandiosa fester bland de högre klasserna. Byggnaden flyttades till Skansen på 1960-talet (nuvarande Tobaks- och tändsticksmuseum). År *1923* brann Hasselbacken åter ned, för sjunde gången i ordningen, och en ny byggnad stod färdig *1925*. Samma byggnad innehåller i dag restaurang, konferens och festvåning.

**Hasselbacken**, vy från uteservering ***1890-1910***
**Okänd fotograf**

Fotograf
Gram, Ingemar (1908-1986)

## Kv. Beridarebanan. Fjärde höghuset med restaurang Aniara *1962*

Kungsträdgårdens norra del med restaurang 7sekels uteservering. *1973*

Interiör, andraklassmatsalen med gäster. Restaurang Röda Stugan. *1910-29*

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

# Nybrogatan 32. Gatubild utanför restaurang Österport år *1950*

Fotograf Ehnemark, Jan

Restaurang Rosenbad kallad Röda terrassen.
År 1903, okänd fotograf

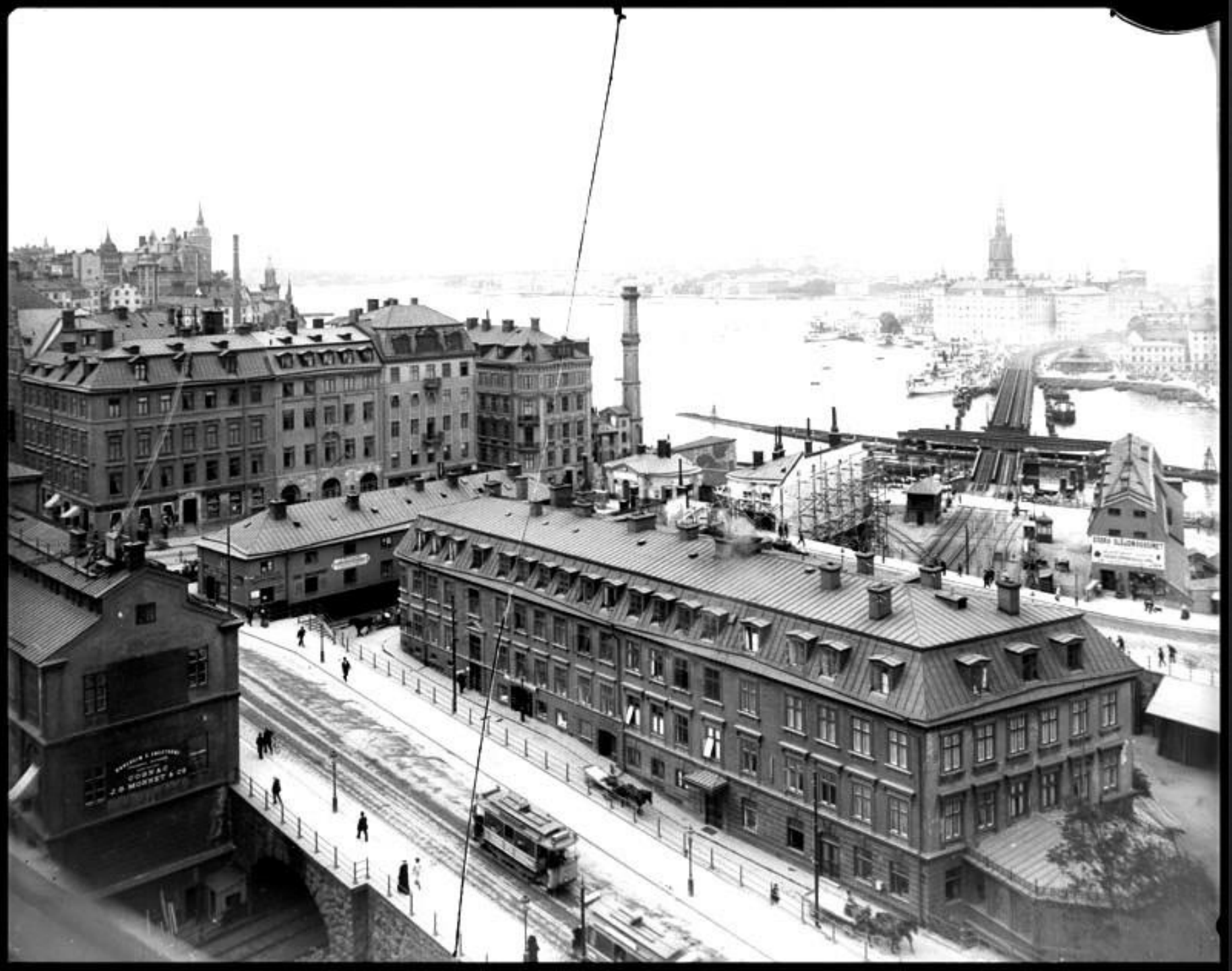
# Malmskillnadsgatan 35. Restaurang Oxen-Hungaria. Köket år 1964

**Fotograf Petersens, Lennart af (1913-2004)**

Vid Oxtorgsgatan 6 låg förr i världen gamla Oxtorgskällaren. På *1790*- talet kallades gatan rätt och slätt Oxgatan. Den hade fått sitt namn efter närbelägna Oxtorget. Där samlades bönder från när och fjärran med sina kreatur och bytte och sålde.
Det var mest sånt folk, som besökte Oxtorgskällaren för att på det jordstampade golvet få sig en sup och en matbit.
Oxtorgskällaren innehades under åren 1878-1888 av A.J. Malmgren och **efter honom kom J. G. Karlsson fram till** *1891.*
År *1910* moderniserades Oxtorgskällaren och fick sin ingång från Malmskillnadsgatan.
Restaurangen innehades till och med *1925* av familjen Winblad von Walter. *1926* övertogs Oxtorgskällaren av direktör Paul Maier som moderniserade och ändrade karaktär samt namnet, till Oxen – Hungaria.

***1958*** **köpte Julius Carlsson Restaurangen som blev omdöpt till bara Oxen. Julius sägs ha varit en man av den gamla skolan som styrde med hård regim. ”Whisky a go go” hette Stockholms första diskotek och drevs i Oxens lokaler.**

**1967-1969 uppfördes en ny fastighet på den plats där Restaurangen låg. Den nya fastigheten byggdes av Sveriges Ingenjörer och fick inrymma den nya restaurang Oxen i gatuplan med utgång mot Malmskillnadsgatan. Mellan *1978 - 1990* drevs restaurangen av krögarparet Rolf Drangel och Erik König.**



Utsikt från Katarinahissen över Brunnsbacken med restaurang Pelikan *1901-29* okänd fotograf

**Restaurang Pelikan (Restaurant Pelikan) ligger sedan 1969 på Blekingegatan 40 på Södermalm i Stockholm. Tidigare låg Pelikan både i Gamla stan och vid Brunnsbacken. Pelikan är ett av Stockholms äldsta restaurangnamn och är belagt sedan 1600-talet.**

**Restaurang Shanghai.** Interiör, tredjeklassmatsal med gäster och serveringsdisk.
År *1915-25*

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

**Restaurang Mäster Anders. Interiör, tredjeklassmatsal med gäster och servitriser. 1920-35**

**restaurang från *1692,* riven på 1*890-talet*. Kungsholmsgatan 6.**

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

https://sv.wikipedia.org/wiki/M%C3%A4ster_Anders#/media/File:M%C3%A4ster_Anders.jpg

**Pipersgatan vid Hantverkargaten, vy mot norr, december *2008.***

**Mäster Anders** är en restaurang med rötter i ett värdshus som startades av Anders Månsson Holm år *1692* på Kungsholmsgatan 6 i Stockholm. Månsson Holm hade tidigare varit kock åt Nils Gyldenstolpe och drev sedan värdshuset fram till sin död *1715*. Under en period på *1700-talet* hette värdshuset Kongsholmskällaren.

Kocken Anders Månsson Holm öppnade *1692* en krog med sin hustru i byggnaden, som fick sitt namn efter honom. Efter hans död *1715* drevs krogen av först hans änka, och därefter hans döttrar, av vilken den sista inte avled förrän *1797*. Det var en populär nöjeslokal under *1700-talet* och besjöngs av Bellman. Krogen togs därefter över av en brorson, och drevs efter hans död 1813 av hans änka till 1832. Årstafrun besökte ofta krogen under denna tid och uppger att man då även bjöds på en slags varietéföreställningar. Denna krogrörelse upphörde inte förrän *1856,* varefter den gjordes om till ett café; mellan *1856 och 1893* drev Gustawa Andersson ett café i lokalen.

Sedan *1905* håller restaurangen till på Pipersgatan 1.

**Restaurang Pelikan.**
**Interiör av matsalen i rotundan med fönster ut mot Slussen.** ***1915-31***

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

**Mälarbadets restaurang - Stora Bankettsalen, Norr Mälarstrand 12-14**
**År 1906-07**

Mälarbadet var ett inomhusbad i kvarteret Munklägret på Norr Mälarstrand 12 på Kungsholmen i Stockholm. Badpalatset låg mellan Hantverkargatan och Norr Mälarstrand, med fasad mot de båda gatorna.
Då badet öppnade *1906* var det Skandinaviens största och mest exklusiva inomhusbad.
Bassängerna var placerade på gården och belystes av stora takfönster. Invigningen skedde lördagen den 17 mars **1906** med fest, då det bland annat förekom uppvisning av Stockholms kappsimningsklubb.
Badet tvingades dock stänga redan *1918.*

**Fotograf**
**Blomberg, Anton (1862-1936)**

**Restaurang Damberg.**
**Interiör, tredjeklassmatsalen. Folkrestaurangen togs över av SARA-bolaget den 1 januari *1935* men drevs tidigare av källarmästare A G Damberg, som avled i slutet av *1934.***
**Restaurangen öppnade *1903.***
**Foto *1929,* okänd fotograf**

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

**Stadshuskällaren. Tak och väggmålningar av Yngve Berg 1923 – 1930**
**Okänd fotograf**

Stadshuskällaren är en restaurang i Stockholms stadshus, adress Hantverkargatan 1 på Kungsholmen i Stockholm. Stadshuskällaren stod färdig *1922* och är ritad av arkitekt Melchior Wernstedt under överinseende av Ragnar Östberg.
Redan *1908* (i programmet för Rådhusförslaget) föreskrevs att ”en mindre stadskällare”, alltså en krog eller restaurang, skulle finnas i byggnaden. Restaurangen kallades till en början ”Bellmanskällaren” eller ”Bellmanskrogen”

# Götgatan 41 - 43. Interiör av Ringbaren. 1971 - 1975

De första mjölkbarerna i Sverige sattes upp i slutet av *1920-talet* vid lantbruksmöten och bostadsutställningar. Bakom satsningen stod i början Föreningen Mjölkpropagandan, som bildats *1923* med stöd av både staten och lanthushållningssällskapen.

**Fotograf**
**Lidmark Tore (1872-1956)**

**Restaurangen vid Södermalmstorg. Taxistation**

***1945***

Stockholms Spårvägsmuseum

https://sv.wikipedia.org/wiki/Petersenska_huset#/media/File:Aurora_skylt_2010.jpg

## Dukade bord i källarvalvet på Källaren Aurora. 1920-70

Senast blev huset restaurerat och ombyggt *1965* för restaurangen Källaren Aurora genom AOS Arkitekter, samt reparerad efter en vindsbrand *2006.*

**Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)**

https://sv.wikipedia.org/wiki/Petersenska_huset#/media/File:Petersenska_huset_i_Gamla_stan_Stockholm,_Arkitekt_Christian_Julius_D%C3%B6teber_1645-1659..jpg

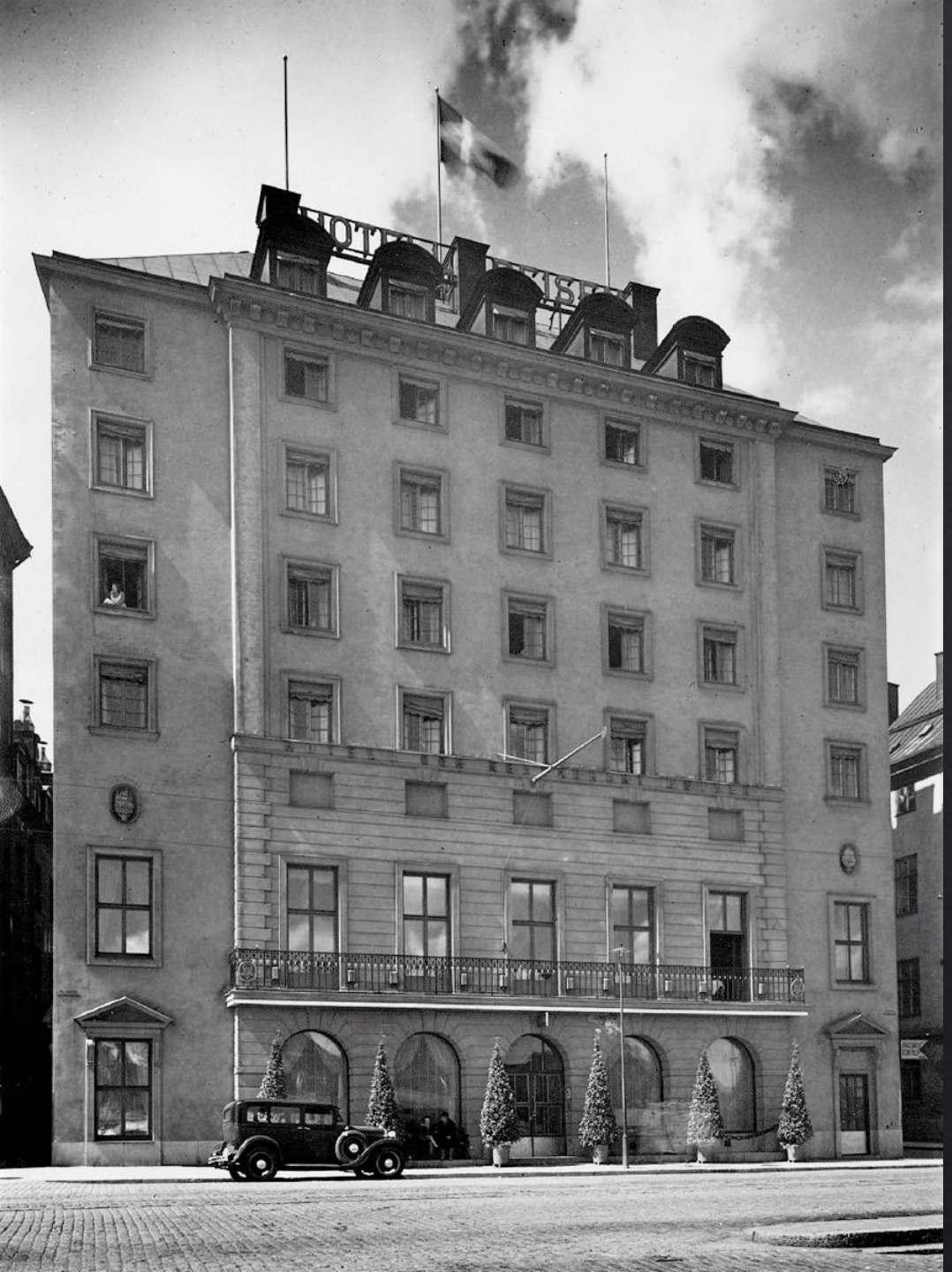
Petersenska huset, historiskt även bland annat kallat Piperska palatset, är en byggnad i kvarteret Aurora i Gamla Stan, Stockholm. Huvudentrén med en omtalad dubbelportal ligger vid Munkbron 11, i övrigt begränsas kvarteret och byggnaden av Lilla Nygatan, Yxsmedsgränd, Munkbron och Munkbrogatan.

Hotell och Restaurant Reisen. Exteriör, norrifrån. I förgrunden hamnverksamhet.
År *1930*

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

# Hotell Reisen på Skeppsbron 14.

*1920 - 1960*



Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

# Hotell och Restaurant Reisen. *1920-29*

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

**På 1750-talet** fanns elva så kallade kaffehus i Stockholm som hade utskänkningstillstånd för kaffe. Tre av dem drevs av den driftige Fredrik Reiss från Holland, och ett av hans kaffehus låg i det kvarter där hotellet nu ligger. Reiss kaffehus var en mycket populär mötesplats för sjökaptener, handelsfarande och sjömän. Det omnämns även i en av Carl Michael Bellmans texter från *1700-talet.* Ofta hade kaffehusen också öl- och vinrättigheter. Namnet Reisen är efter denne **Fredrik Reiss.**

## Byggnadshistoria

Hotell Reisen (formellt idag First Hotel Reisen) är en hotellbyggnad uppförd *1930* i Kvarteret Marsyas på Skeppsbron 12-14 i Gamla stan i Stockholm. Innan hotellkedjan First Hotels tog över hotellet *1993* hette det Hotell Reisen

Interiör, andraklassmatsalen på Restaurant Wimpeln.
1915-70

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

**Bromma Flygplats, flygrestaurangen.**
Interiör. Utanför skymtar SAS-planet Sverre Viking. *1951*

Stockholms Allmänna Restaurang AB (SARA)

## Bellios Taverna, Norrmalmstorg 4

***1895 - 1899***

Antonio Bellio hade i ett av trappgavelhusen längs Smedjegatan sin ”Taverna degli artisti”, artisternas härbärge med ”drufwowin frå Italien att drickja”. Bellio hade även i verkligheten en ”Taverna degli artisti”, även kallad Bellios taverna, på Norrmalmstorg nr 4. Dit drogs många journalister och unga konstnärer.

**Fotograf**
**Okänd**

# Källaren P.B. Mälartorget 17. Tyska kyrkans torn i fonden *1959*

**Fotograf**
**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

**Sedan Systembolaget slog igen butiken på Lilla Nygatan 18 i Gamla stan den 31 december 2012 har lokalen stått tom och outhyrd i över sex år.**
**Här låg på sin tid restaurangen PB-källaren som i början av 1980-talet efterträddes av Pizzeria Piraten som i sin tur avlöstes av Systemet.**

**Restaurant Pelikan** vid Brunnsbacken 4, år *1914*
Okänd fotograf

Berns. Salongen mot scenen med läktarna på ömse sidor
1890 – 1930, okänd fotograf

Interiör från Operans schweizeri,
Karl XII:s Torg år *1895*

Fotograf
Klemming, Frans Gustaf (1859-1922)

**Operakällarens matsal**, Karl XII:s Torg *1895*

**Fotograf**
**Klemming, Frans Gustaf (1859-1922)**

Birger Jarlsgatan 16.
Ringbarens fönster
med entré. *1962*

Fotograf
Hellgren, Isidor

**Östermalmskällaren 1957,**

**Petersens, Lennart af (1913-2004)**

Östermalmskällaren var stamlokus för många kulturpersonligheter inom teater och film.

**Hotel Rydbergs matsal, Gustaf Adolfs Torg 24**
**År *1914* Larssons Ateljé**

Vy över Gamla slussen, med Östra Slussgatan mot Riddarholmen och Kornhamnstorg *1928.* Restaurant Pelikan till vänster.
Taket som sticker upp framför Pelikan tillhörde Kolingsborg. Ett hus byggt *1910* och rivet *1930*. Här kunde hamnarbetarna värma sig mellan sina påhugg i hamnen. Det hus som idag (år *2010*) kallas Kolingsborg byggdes först på 1950-talet.
*Foto 1928*

**Fotograf**
**Cronquist, Gustaf W:son**
**(1878-1967)**

Nybrohamnen 24, Källaren Flaggen Källaren Flaggen, Nybrohamnen 24, nuvarande kvarteret Thalia, revs *1901* för att Dramaten skulle byggas. Okänd fotogr.

**Stockholms Utskänknings AB, värdshus 62. Gatlykta utanför systemkrogen.**

***1880 - 1920***

J & C G Bolinders Mekaniska Verkstads AB
utgivare

https://sv.wikipedia.org/wiki/Den_gyldene_freden#/media/File:Den_Gyldene_Freden_2013b.jpg

**Bellmanvåningen *1922.***

**Den gyldene freden**

https://sv.wikipedia.org/wiki/Cattelin#/media/File:Cattelin.jpg

**Restaurang Cattelin hösten 2010.**

**Cattelin var en restaurang i Stockholm, med fransk husmanskost som specialitet.**

**Den låg på Storkyrkobrinken 9 och öppnades år 1922 av den fransk-belgiske kocken Jules Claude Cattelin**

https://sv.wikipedia.org/wiki/Caf%C3%A9_Fix#/media/File:Caf%C3%A9_Fix_01.jpg

**Café Fix** är ett kafé i italiensk stil på Sankt Eriksgatan 35 på Kungsholmen i Stockholm. Kaféet grundades *1910* och är därmed ett av Stockholms äldsta. Sin storhetstid hade Café Fix på *1930-* och *1940-talet* då Sankt Eriksgatan var Stockholms stora biografgata. Bland stamgästerna fanns då kändisar som Alice Babs och Harry Brandelius

# Konditori Valand

https://sv.wikipedia.org/wiki/Konditori_Valand#/media/File:Konditori_Valand_07.JPG

Konditori Valand var ett kafé och konditori beläget på Surbrunnsgatan 48 i centrala Stockholm. Konditori Valand öppnade i april *1954* och stängde för gott *2018.* Valand drevs under 60 år av grundaren, Stellan Åström tillsammans med Magdalena Åström. Innan Stellan Åström förvärvade lokalerna på Surbrunnsgatan, drev han ett annat konditori, med samma namn, vid Vanadisplan i Vasastan. Det gamla kaféet hade uppkallats efter ett kvartersnamn. Sedan ett skadestånd utbetalats till Åström, för skador han ådragit sig under militärtjänst, kunde han öppna det nya Konditori Valand i lokaler belägna på Surbrunnsgatan 48.

**Restaurant Norma, Klarahallen, 1933.**

**Normas "masten" vid Allmänna gränd 1.**

Norma (officiellt Norma, Kafé & restaurant AB) var restaurangkedja i Stockholm. Dess billiga, välvårdade folkrestauranger vann snart stor popularitet och bidrog till att höja restaurangkulturen i Stockholm. Norma öppnade sina första restauranger *1924* och hade som mest 39 filialer runtom i Stockholm. *1970* ombildades företaget till Berns restauranger, då hade de flesta Normarestaurangerna bytt namn eller avvecklats.

# Sundbergs konditori

**grundades *1785* av konditorn och sockerbagaren Gustav-Adolf Sundberg, som *1796* avlade sitt mästarprov. Ursprungligen hade konditoriet sin sockerbod vid korsningen av Drottninggatan och Klarabergsgatan, där varuhuset Åhléns City ligger idag. När Sundberg blev utnämnd till hovkonditor *1793* flyttade han sin sockerbod till Järntorget där han redan hade sin bostad**

https://sv.wikipedia.org/wiki/Sundbergs_konditori#/media/File:Sundbergs_konditori.jpg

Kronprinsens stall vid Tegelbacken 1950. Foto: Lennart af Petersens

**Tidningsannons i samband med flytten till Tegelbacken.**

**Tysta Mari var ett kafé i Stockholm, öppnat *1834* av Maria Christina Lindström vid Drottninggatan, 100 år senare beläget i Kronprinsens stall vid Tegelbacken. Tysta Mari kom liksom Tennstopet att bli en mötesplats för journalister från de tidningsredaktioner som tidigare låg i de omgivande Klarakvarteren. Kaféet stängdes *1954* men i Östermalmshallen finns det sedan *1974* ett nytt kafé och restaurang som förvaltar namnet Tysta Mari.**

# Tössebagerit

https://sv.wikipedia.org/wiki/T%C3%B6ssebageriet#/media/File:T%C3%B6ssebageriet.jpg

Tössebageriet är ett bageri och konditori på Karlavägen 77 i Stockholm. Tössebageriet grundades *1920* av Helga Södermark. Södermark fick smeknamnet Tösse efter sin hemsocken, Tösse socken i Dalsland, när hon studerade till skolkökslärarinna i Uppsala och valde det som namn för sin verksamhet. Hon hade lärt sig baka i Tösse-Tydje kyrkas kök. I konditoriets lokaler fanns tidigare SJ Godscentral. Idag drivs Tössebageriet av Mattias Ljungberg

# Café Nova vid Järntorget 82

*År 2 000*

**Skoglund, Per (f. 1950)**
**Fotograf**

# Vete-Katten

https://sv.wikipedia.org/wiki/Vete-Katten#/media/File:Vetekatten_2010.jpg

**Vete-Katten** är ett konditori i hörnet Kungsgatan 55, de har även mindre enheter i Åhlens City och Hotel Continental på Norrmalm i Stockholm. Vete-Katten grundades *1928* av Ester Nordhammar som konditori och bageri samt chokladtillverkning. Namnet skapades enligt ryktet då den första ägarinnan gav svaret "Det vete katten" på frågan om vad inrättningen skulle kallas. År *1979* tog Agneta och Östen Brolin över företaget och har drivit det fram till september *2012* då företaget såldes till bland andra mästerkonditor Johan Sandelin, som arbetat i företaget sedan *1997.*

# Vete-Katten 2018

**Bellmansro** var en restaurang norr om Oakhill på Djurgården i Stockholm med anor från *1828* då hovkonditorn S.D. Carlmark där öppnade en serveringslokal. Restaurangen fick senare sitt namn med anledning av närheten till Bellmansbysten. Bellmansro var länge ett schweizeri men blev mot slutet av *1800-talet* en restaurang med matservering. I början av *1900-talet* fick restaurangen ett svajigt rykte, och kunde till och med omnämnas som ett "osedlighetsnäste". Sin sista glansperiod fick restaurangen i Sten Hellbergs regi, innan byggnaden fick avsevärda rök- och vattenskador vid en brand den 13 maj *1952*. Ruinen blev stående utan åtgärd i ytterligare flera år tills en ny brand utbröt den 17 augusti *1955,* denna gång främst i en tillbyggnad. Först därefter jämnades byggnaderna med marken

**Clas på Hörnet** är en restaurang på Surbrunnsgatan i Vasastan i Stockholm som har anor från *1700-talet.*

https://sv.wikipedia.org/wiki/Clas_p%C3%A5_H%C3%B6rnet#/media/File:Clas_p%C3%A5_H%C3%B6rnet_2009.jpg

Clas Browall öppnade *1731* det lilla värdshuset Browallshof vid dåvarande Roslagstull: verksamheten bytte snart namn till Clas på Hörnet efter sin ägare. Huset var förutvarande "Hjärpes gård". Browall hade tidigare arbetat som källardräng på krogen Ingemarshof, där hans maka Annika också var anställd som värdshusvärd mot betalning. Paret köpte sedan den blivande Clas på Hörnet med gemensamma pengar. Det inrymde stadens största danssalong, och vid Browalls död stod en stor mängd människor ur alla samhällsklasser i skuld till honom, vilket speglade kundkretsen.

**Davidsons paviljonger** var två träpaviljonger som uppfördes på *1830-talet* vid Svenska trädgårdsföreningens parkanläggning vid Drottninggatan 71 i Stockholm, där man idag finner ingången mot Norra Latin. Paviljongerna fick namn efter konditorbröderna August och Wilhelm Davidson som drev nöjesetablissemanget i lokalerna.

**Djurgårdsbrunns värdshus** (även stavat Djurgårdsbrunns Wärdshus) är en restaurang belägen vid Djurgårdsbrunnsvägen 68 på Södra Djurgården i Stockholm. Den ursprungliga anläggningen har anor från *1742* då byggnaderna för Djurgårdsbrunn uppfördes, bland annat Brunnsgården och Apotekshuset. Initiativtagare var medicine doktor Herman Lithén som den 5 juni *1742* fick privilegium att: ”vid hälsobrunnen å Kongl. Maj:ts Djurgård

# Verandan kring sekelskiftet *1900*

## Djurgårdsbrunns värdshus

https://sv.wikipedia.org/wiki/Den_gr%C3%B6ne_J%C3%A4garen#/media/File:Den_gr%C3%B6ne_J%C3%A4garen_2010.jpg

# Den Gröne jägaren

**Namnet "Gröne Jägaren"** finns belagt sedan *1692*, då omnämnt i Henels förteckningar över samtida vinskänkar. Då låg krogen vid Sankt Paulsgatan intill Van der Nootska palatset. På *1600-talet* var det en känd krog. Det sägs att Jacob Johan Anckarström åt middag på Gröne Jägaren den 16 mars 1792 innan han begav sig till Gustavianska operahuset för att skjuta kung Gustav III. Källaren Gröne Jägaren existerade som värdshus till långt in på *1800-talet.* Bödelskärrorna brukade stanna till vid Gröne Jägaren så den dödsdömde kunde få en sista sup. Numera finns Den gröne Jägaren i bottenvåningen av Hellgrenska palatset som uppfördes *1866* för tobaksfabriken Wilhelm Hellgren & Co efter ritningar av arkitekt Johan Fredrik Åbom.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Liding%C3%B6bro_v%C3%A4rdshus#/media/File:Liding%C3%B6bro_v%C3%A4rdhus_2007.jpg

**Lidingöbro värdshus** var ett värdshus vid Kaknäsvägen 64 på Norra Djurgården i Stockholm. Värdshuset var placerat i anslutning till den flottbro, kallad Lidingö bro, som anlades under åren *1802-1803* över Lilla Värtan mellan Lidingö och Djurgården. Värdshuset stängde *2004* och kvarvarande byggnaden revs *2010.*

År *1814* hade Konungens befallningsman meddelat tillstånd att i anslutning till Lidingöbron på Djurgårdssidan "försälja mat och dricka samt minutera brännvin". Det var dock först *1823* som det egentliga Lidingöbro värdshus stod klart. Invigningen skedde den 25 oktober *1823 i* samband med att Olof Fresk, son till fabrikören Lars Fresk, firade sitt bröllop på Lidingöbro värdshus.

https://sv.wikipedia.org/wiki/Riche#/media/File:Riche_Stockholm_02.jpg

**Restaurang Riche** är en restaurang med bar på Birger Jarlsgatan 4 på Östermalm i Stockholms innerstad som funnits sedan *1893.*

Menyn innehåller fransk brasseriemat såväl som svenska husmansklassiker. Restaurangen har även en omfattande vinmeny. Huset och inredningen ritades av arkitekt Ludwig Peterson. Förebilden till Riche var Café Riche på Boulevard des Italiens i Paris. Stället har genomgått ett antal renoveringar och ombyggnader under årens lopp. *1945,* då restaurangen hade ekonomiska problem, tog Tore Wretman över som ägare, och nådde stora framgångar. Wretman blev kvar som ägare till *1976.*

https://sv.wikipedia.org/wiki/Sturehof_(restaurang)#/media/File:Sturegallerian.jpg

**Sturehof (även Sture Hof)** är en fisk- och skaldjursrestaurang vid Stureplan i centrala Stockholm som grundades *1897*. Sturehof och restaurangen Riche ingår i samma företagsgrupp.

Sturehof är känt bland bilhistoriker som den restaurang där Assar Gabrielsson och Gustav Larson drog upp riktlinjerna för starten av Volvo. De träffades av en slump på Sturehof i samband med kräftsäsongen i augusti *1924*

**Tennstopet** är en restaurang i Vasastaden vid Dalagatan 50, Stockholm. Allt sedan sin tidigare adress i Klarakvarteren har den varit en mötesplats för journalister, författare och andra kulturpersonligheter.

Restaurangen grundades *1867* som biljardsalong av fanjunkaren Sven Gustaf Högberg på Fredsgatan 9 i kvarteret Rosenbad. Då så kallade schweizerier var på modet döptes restaurangen snart om till Rosenbads Schweizeri, trots att inga konditorivaror serverades.
År *1891* såldes schweizeriet till tenngravören och ingenjören Bror Axel Santesson som tillhörde tenngjutarsläkten Santesson och dekorerade krogen med många vackra tennpjäser, varvid stället fick smeknamnet Tennstopet.